

TORTA GELADA ITALIANA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

150 g de chocolate amargo ou meio amargo

1 colher (sopa) de manteiga

1 pacote de biscoito maisena

400 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Junte leite condensado, chocolate e manteiga e leve ao fogo até chocolate derreter.

Reserve em uma panela e misture com o creme de leite.

Forre a travessa com um plástico e forme uma camada de biscoito e uma de chocolate.

Por fim, esfarele biscoito e chocolate.

Leve à geladeira por 4 horas e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18467-torta-gelada-italiana.html>