TORTA DE WAFER COM CEREJA

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

3 pacotes de biscoito wafer de chocolate

4 latas de creme de leite

achocolatado em pó

cereja

500 g de chocolate preto (1/2 barra de 1 kg)

500 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Esfarinhe os biscoitos em um pirex de vidro grande.

Depois prepare o brigadeiro, juntando o leite condensado com 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó e leve ao fogo.

Mexa até ficar bem molinho.

Espalhe sobre o biscoito esfarinhado até cobrir o biscoito.

Depois de espalhado o brigadeiro, pique a quantidade de cerejas que precisar e espalhe até cobrir.

Depois, derreta a meia barra de chocolate branco no micro-ondas.

Retire-o do micro-ondas quando pronto e misture com 2 latas de creme de leite (fora do fogo).

Espalhar sobre o feito.

Depois, repita o mesmo processo com o chocolate preto (se não quiser colocar cereja, não precisa).

E na hora de colocar o chocolate preto, espere o chocolate branco endurecer um pouco na geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19138-torta-de-wafer-com-cereja.html