

TORTA GELADA DE MOUSSE

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de cacau em pó
- 1 pacote de suco em pó ou polpa de sua preferência (indicados: morango, maracujá, limão)
- 1 pacote de bolacha recheada
- 70g de manteiga

MODO DE PREPARO

Leve as bolachas ao triturador ou liquidificador.

Após triturar as bolachas, adicione a manteiga e mexa novamente com o liquidificador ou triturador.

Preencha uma forma pequena envolvendo-a com a bolacha triturada com manteiga e deixe no freezer por 15 minutos.

Leve ao liquidificador um leite condensado, um creme de leite e o pacote de suco ou polpa.

Após 5 minutos batendo, espalhe pela forma que tem a bolacha triturada de base e leve ao freezer por 3 horas.

Adicione em uma panela o leite condensado e as duas colheres de cacau em pó, mexa até antes do ponto de brigadeiro.

Retire a forma do freezer após as 3 horas, espalhe o chocolate e deixe no freezer por mais 1 hora e 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19713-torta-gelada-de-mousse.html>