

TORTA PRESTÍGIO SABOROSA

INGREDIENTES

- 2 caixinha de leite condensado
- 3 caixinha de creme de leite
- 3 ovos
- 2 colher (sopa) de amido de milho
- 6 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de coco ralado
- 1 caixinha de leite integral
- 1 pacote de biscoito de champanhe

MODO DE PREPARO

Separe as gemas e coloque numa panela com 1 caixinha de leite condensado e 2 copos (americano) de leite. Mexa com um garfo e leve ao fogo assim que engrossar.

Desligue e deixe esfriar.

Numa outra panela, coloque as 2 colheres (sopa) de amido, o restante do leite, o achocolatado em pó e o leite condensado.

Leve ao fogo assim que engrossar, desligue e deixe esfriar em uma batedeira.

Coloque as claras dos ovos, bata até ficar bem firme.

Misture o creme de leite e o açúcar, bata mais um pouco e pronto.

Comece a preparar a sua torta com uma camada do primeiro creme e biscoito.

Prepare a segunda camada com o creme de chocolate e o biscoito, coloque o restante da terceira camada com o creme de chocolate e detalhe com o terceiro creme de claras e polvilhe coco por cima.

Agora é só levar à geladeira e deixar gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19932-torta-prestigio-saborosa.html>