

TORTA CREMOSA DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de leite condensado

2 medidas de leite (use a lata de leite condensado como medida)

2 colheres (sopa) de amido de milho

200 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de creme de leite

3 colheres (sopa) bem cheias de achocolatado em pó

100 g de chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela, misture o leite condensado, leite, amido de milho e o coco ralado e misture bem.

Após misturar ligue o fogo e deixe cozinhar até começar a desgrudar do fundo da panela, lembre-se de sempre mexer para não empelotar.

Coloque a massa em uma forma ou refratário de sua preferência e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma vasilha, coloque o creme de leite e o achocolatado em pó e misture bem.

Em seguida, adicione o chocolate derretido e mexa.

Coloque essa mistura de chocolate sobre a massa.

Se preferir pode polvilhar a sobremesa com coco ralado ou granulado.

Leve à geladeira por 4 horas, sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19997-torta-cremosa-de-prestigio.html>