

TORTA NOIVOS

INGREDIENTES

DOCE DE LEITE EM PÓ:

Doce de leite em pó: 1 caixa de leite condensado

2 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (chá) de margarina

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 caixa de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de margarina

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos com o açúcar por cerca de 4 minutos e, em seguida, acrescente o cacau, a manteiga e o leite.

Bata por cerca de 5 minutos e coloque a farinha de trigo, mexendo primeiramente com uma colher para ajudar a ganhar consistência e bata no liquidificador por 2 minutos.

Coloque a massa em um recipiente e acrescente o fermento, mexa bastante com uma colher, por cerca de 10 minutos.

Unte uma forma, de preferência sem furo no meio, com margarina e farinha de trigo, coloque a massa (ela estará bem consistente) e leve ao forno preaquecido por cerca de 40-50 minutos.

Para saber o ponto ideal, coloque a ponta de um garfo e, se ele não estiver com a massa grudada, estará pronta.

Reserve para esfriar.

Passe a massa pronta para um prato apropriado e cubra com o doce de leite em pó, por cima coloque confeitos coloridos e, em seguida, coloque o brigadeiro por cima para cobrir.

Em volta da torta coloque morangos partidos ao meio, acrescente um pouco de chantili por cima apenas para ajudar na decoração.

No centro da torta, coloque os biscoitos recheados quebrados.

Leve à geladeira e deixe por cerca de 3-4 horas.

Sirva gelada.

Para o doce de leite em pó e o brigadeiro, primeiro misture todos os ingredientes em uma panela até atingir uma mistura homogênea.

Leve ao fogo médio e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Lembrando: cada um é feito separadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20130-torta-noivos.html>