

TORTA PRESTÍGIO DE SORVETE

INGREDIENTES

8 chocolates prestígio picados

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de maisena

500 ml de leite

4 ovos

2 caixas de creme de leite geladas

coco ralado

5 colheres de chocolate em pó

200 ml de leite

MODO DE PREPARO

TORTA:

Torta: Bata no liquidificador: leite condensado, maisena, leite e gemas.

Leve ao fogo até formar um creme.

Deixe o creme esfriar, reserve.

Bata as claras em neve, misture o creme de leite e bata mais um pouco (mais ou menos 5 minutos).

Misture o creme reservado, as claras com creme de leite e o prestígio picado.

Distribua a calda no fundo e nas laterais de uma forma com buraco no meio.

Despeje o creme e leve ao congelador por no mínimo 6 horas.

CALDA:

Calda: Misture o leite e o chocolate em pó.

Leve ao fogo até o ponto de calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20300-torta-prestigio-de-sorvete.html>