

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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