

TORTA TRUFADA

INGREDIENTES

200 g de bolacha de maizena
100 g de manteiga derretida
2 claras
2 latas de leite condensado
2 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de leite ninho
150 g de chocolate meio amargo
200 g de creme de leite aquecido

MODO DE PREPARO

Em um processador, adicione as bolachas, a margarina e as claras e misture.

Depois em uma forma de 24 cm, molde forrando com a mão a massa que formar da sua mistura.

Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 10 minutos, depois misture o leite condensado, a manteiga, o leite ninho e leve ao fogo, mexendo sempre até dar o ponto de um brigadeiro mole.

Derreta o chocolate e misture o creme de leite aquecido e depois leve a geladeira.

Em uma forma com forro de bolacha de maizena , faça bolinhas com o chocolate o creme de leite e espalhe com uma colher.

Cubra com o creme de leite ninho e espalhe as raspas de chocolate, depois deixe duas horas na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20604-torta-trufada.html>