

TORTA DE CHOCOLATE E AMENDOIM COM MASSA DE BISCOITO OREO

INGREDIENTES

- 400 g de biscoito oreo
- 1/2 xícara de manteiga derretida
- 1 e 1/2 xícara de manteiga de amendoim
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de chocolate
- 2 colheres (sopa) de manteiga de amendoim

MODO DE PREPARO

Em um processador, triture os biscoitos até obter uma farofa fina.

Adicione a manteiga derretida à massa.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível de 23 cm e leve para o congelador.

Para o creme, bata a manteiga e a manteiga de amendoim em uma batedeira por 3 minutos.

Adicione o açúcar e misture em velocidade baixa.

Espalhe o creme na forma e reserve.

Derreta no microondas o chocolate e a manteiga de amendoim.

Misture e cubra a torta.

Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23620-torta-de-chocolate-e-amendoim-com-massa-de-biscoito-oreo.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23620-torta-de-chocolate-e-amendoim-com-massa-de-biscoito-oreo.html)