

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.

©2026 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)