

TORTA ROMÂNTICA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo

1 pacote de bolacha maizena

bombons e confetes para enfeitar

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar e a manteiga em temperatura ambiente na batedeira, até virar creme e adicione o leite condensado.

Junte o creme de leite, a baunilha, o rum e reserve.

Numa panela ou no microondas, derreta o chocolate.

Fora do fogo, junte o creme de leite.

Unte uma forma de aro removível e polvilhe açúcar nas laterais.

Forre o fundo com as bolachas maizena.

Despeje o creme e leve à geladeira por pelo menos 3 horas para que fique firme.

Espalhe a cobertura e decore com os bombons e confetes.

Leve à geladeira até o dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23824-torta-romantica.html>