TORTA NEGRESCO

INGREDIENTES

1 barra de chocolate amargo

2 caixas de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 e 1/2 colher de sopa de margarina

20 bolachas negresco

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Coloque em uma panela 1 caixa de creme de leite, a lata de leite condensado e apenas o recheio da bolacha negresco.

Leve ao fogo, mexendo sempre, quando ferver espere 5 minutos.

Retire do fogo e leve ao congelador.

CREME PRETO:

Creme preto:Pique em cubos pequenos o chocolate e reserve.

Em uma panela, ferva o outro creme de leite e despeje sobre o chocolate picado.

Misture bastante até formar uma ganache homogênea.

Triture apenas a parte preta da bolacha e reserve.

Derreta as colheres de margarina e despeje na bolacha triturada.

Misture e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário de sua preferência coloque a bolacha no fundo e nas laterais, amassando bem.

Retire o creme do congelador e despeje em cima da bolacha.

Por fim, despeje o creme preto por cima do creme branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25935-torta-negresco.html