

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E NOZES

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena
- 300 g de chocolate meio amargo
- 1/2 xícara (chá) de nozes moídas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 caixinhas de creme de leite Camponesa
- 2 claras

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos no liquidificador e reserve.

Derreta 150 g de chocolate com uma caixinha de creme de leite.

Adicione a farofa de biscoito e misture até formar uma massa uniforme.

Forre o fundo de uma forma de aro removível.

Derreta o restante do chocolate misturando a outra caixinha de creme de leite.

Bata as claras em ponto de neve, adicione o açúcar e deixe bater até formar um merengue.

Misture delicadamente as claras ao creme de chocolate e despeje sobre a massa de biscoito.

Leve à geladeira por 4 horas, desenforme e cubra com as nozes.

Está prontinho para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26696-torta-mousse-de-chocolate-e-nozes.html>