

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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