

TORTA TRUFADA DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 pacote de biscoito de maisena triturado (300 g)

4 colheres de sopa de manteiga

2 claras

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

2 colheres de sopa de manteiga

1/2 xícara (chá) de leite em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate meio amargo picado (300 g)

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa de licor rum

raspas de chocolate meio amargo para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, misture os ingredientes até ficar homogênea.

Coloque a massa em uma forma de 22 cm de diâmetro de aro removível.

Leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo até engrossar e soltar do fundo da panela.

Deixe esfriar e coloque sobre a massa.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite e o rum, até ficar homogêneo.

Coloque sobre o recheio, não tem problema se afundar.

Leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme.

Decore com as raspas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27163-torta-trufada-de-leite-ninho.html>