

TORTA DE CHOCOLATE GELADA (MOLHADINHA)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 barra de chocolate meio amargo (ou do seu gosto)
- 1 pacote de bolacha de chocolate (pode ser mabel)
- 1 copo de chocolate em pó (pode ser achocolatado tipo nescau)
- 2 lata de creme de leite
- leite para umedecer a bolacha (opcional)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, misture com 1 lata de creme de leite e reserve.

Misture o creme de leite restante, com o leite condensado e o chocolate em pó, formando um creme.

Monte a torta.

Em um refratário, coloque o creme, em seguida, as bolachas.

Acrescente mais uma camada de creme e bolachas.

A última camada dever ser de bolachas, para que o chocolate derretido fique sobre ela.

Leve a geladeira por, mais ou menos, 2 horas.

Delicie-se a vontade!

Caso use chocolate branco, substitua a bolacha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28376-torta-de-chocolate-gelada-molhadinha.html>