

TORTA DECADENTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 32 unidades biscoito recheado de chocolate

1/2 xícara (110 g) de manteiga derretida

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: 200 g de chocolate ao leite

100 g de chocolate amargo

200 ml de creme de leite

DECORAÇÃO:

Decoração: 300 g morangos frescos

amendoim picado (castanha de caju, castanha do Pará, etc), opcional

MODO DE PREPARO

Coloque os biscoitos (com recheio, não há necessidade de removê-lo) no liquidificador ou triturador e bata até que fique totalmente triturado.

Adicione a manteiga derretida e despeje sobre os biscoitos triturados ainda dentro do liquidificador ou triturador.

Processe novamente, até que a massa fique uniformemente umedecida.

Numa forma de fundo falso retangular 5 x 14 polegadas (12 x 36 cm), pressione a massa com as costas da colher e seus dedos se necessário, para o fundo e bordas.

Congelar até que você prepare o recheio.

Em uma panela pequena, coloque o creme de leite em fogo médio-baixo por alguns minutos para esquentar. Sem deixar ferver.

Retire do fogo, despeje sobre o chocolate picado e deixe descansar por 1 ou 2 minutos.

Mexa até dissolver.

Despeje sobre a massa de biscoito na forma, e cubra com morangos frescos e o amendoim picado (castanha de caju, castanha do Pará, etc), opcional.

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas ou durante a noite antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28835-torta-decadente-de-chocolate.html>