

TORTA DE CHOCOLATE COM CLARAS EM NEVE DO RODRIGÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena
- 1/2 pote de manteiga
- 2 barras de chocolate ao leite (180 g cada)
- 1 barra de chocolate amargo (180 g)
- 1 lata de creme de leite
- 3 claras
- 6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito maisena e misture com a manteiga até formar uma massa.

Em seguida coloque para assar por 5 minutos em fogo baixo e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Derreta os chocolates em banho-maria.

Assim que estiver derretido coloque uma colher de manteiga e o creme de leite, misture até ficar homogêneo.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em uma batedeira e assim que ela estiver pronta coloque o açúcar.

Coloque o recheio morno na massa de biscoito e leve à geladeira até que o chocolate esteja firme.

Em seguida coloque a cobertura e sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29374-torta-de-chocolate-com-claras-em-neve-do-rodrigao.html>