

# TORTA CHOCOPÊSSEGO

## INGREDIENTES

- 200 g de biscoito maisena
- 1/2 tablete de manteiga sem sal
- 1 caixinha de leite condensado
- 3 colheres de leite
- 2 colheres de chocolate em pó
- 1 lata de pêssego em calda

## MODO DE PREPARO

Triture o biscoito maisena no liquidificador, até formar uma farofa.

Acrescente a manteiga em temperatura ambiente e amasse.

Forre com essa mistura o fundo e as laterais de uma forma de aro removível. As laterais devem ficar com uma altura de dois a três dedos de massa.

Misture o leite condensado com o leite e o chocolate e leve ao fogo até obter a textura de brigadeiro mole. Esse passo pode ser feito no micro-ondas.

Coloque o recheio de chocolate sobre a massa da torta.

Pique os pêssegos em pedaços pequenos e cubra com eles a torta. Não utilize a calda.

Leve para gelar antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30697-torta-chocopessego.html>