

TORTA DE CHOCOLATE FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito maizena

4 colheres de sopa de margarina

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina

6 colheres de sopa de nescau

2 latas de creme de leite sem soro

1 gelatina sem sabor (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture o pacote de biscoito até formar uma farofa. Depois misture a margarina até formar uma massa semelhante à massa de empadão.

Leve ao forno baixo por vinte minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela misture a margarina , o Nescau e o leite condensado para fazer o brigadeiro, o ponto é quando ele começa a descolar do fundo.

Deixe descansar por 10 minutos para esfriar.

Quando frio misture ao creme de leite sem soro, deixe o creme de leite no congelador por mais ou menos meia hora e, quando abrir, o soro vai estar por cima, é só retirar.

Misture até ficar um brigadeiro mais mole.

Por fim acrescente a gelatina.

MONTAGEM:

Montagem:Com uma concha , acrescente o brigadeiro por cima da massa. Se usar a gelatina, espere 10 minutos e a torta já pode ser servida. Mas se optar por não usá-la, deixe descansar na geladeira por, pelo menos, 2 horas.