

# TORTA DE DOCE DE LEITE E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:200 g de biscoito maisena triturados

5 colheres de sopa de chocolate em pó (de preferência do Frade)

100 g de margarina amolecida

### RECHEIO:

Recheio:1 xícara de chá de doce de leite

2 latas de creme de leite

8 colheres de sopa de chocolate em pó (de preferência do Frade)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Em uma bacia misture o biscoito, o chocolate e a margarina e amasse bem com as mãos.

Forme uma bolo com a massa, coloque em um saco plástico e deixe na geladeira por 5 minutos.

Retire da geladeira e abra a massa na forma.

### RECHEIO:

Recheio:Misture em uma tigela o doce de leite, o creme de leite e o chocolate em pó.

Bata bem até obter uma mistura lisa e uniforme.

Despeje metade deste creme sobre a massa de biscoitos.

Leve ao freezer por 1 hora ou à geladeira por 3 horas.Tire e estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31444-torta-de-doce-de-leite-e-chocolate.html>