

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 bola 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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