

TORTA MERENGUE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 embalagem de biscoito tortinhas sabor chocolate tipo suíço (160 g), picado grosseiramente
- 150 g de suspiro
- chocolate ao leite a gosto ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 medidas da lata com leite
- 2 gemas peneiradas diluídas em 1 xícara (chá) de leite junto com 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de licor de chocolate

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela média coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite, as gemas, o amido de milho e a margarina.

Leve ao fogo médio e deixe engrossar.

Tire do fogo e deixe esfriar.

Acrescente o licor de chocolate.

Mexa delicadamente e reserve.

Monte o merengue de chocolate num refratário pequeno da seguinte forma:

Coloque o creme, o biscoito sabor chocolate tipo suíço com suspiro, o creme novamente, espalhe por cima chocolate ao leite ralado.

No final, decore com biscoitos e suspiro.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34279-torta-merengue-de-chocolate.html>