

TORTA FÁCIL DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 150 g biscoito de leite ou amanteigado chocolate

3 colheres de Manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 xícara de leite

1 colher de amido de milho

50 g de coco ralado

1/2 lata de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 150 g de chocolate meio amargo

1/2 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture os biscoitos no liquidificador até virar uma farinha.

Acrescente a manteiga e forre um refratário (20x20) apertando a massa no fundo e 2 cm das laterais. Leve ao forno por 15 minutos ou até dourar, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite, em uma panela com fogo baixo, mexendo sempre até engrossar e soltar do fundo. Desligue e acrescente o creme de leite.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho maria ou micro-ondas e acrescente o creme de leite mexendo até ficar uma mistura homogênea e brilhante.

MONTAGEM:

Montagem: Depois da massa assada, despeje o recheio e reserve até esfriar. Depois acrescente a cobertura e leve à geladeira. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34751-torta-facil-de-prestigio.html>