

TORTA PRESTÍGIO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (usar a lata do leite condensado como medida)

1 colher (sopa) de amido de milho

1 pitada de sal

1 pacote pequeno de coco úmido em flocos

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: 1 lata de creme de leite sem soro

7 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de margarina

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco: Misture os 4 primeiros ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Desligue o fogo e misture todo o coco.

Despeje em um refratário e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver.

Despeje por cima do creme branco.

Leve para gelar por cerca de 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35167-torta-prestigio.html>