TORTA DE CHOCOLATE BRANCO SNOW PIE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado de 395 g

6 caixinhas de creme de leite de 200 g

500 g de chocolate branco

1 garrafa grande de leite de coco 500 ml

2 pacotes de gelatina incolor 12 g

4 colheres de sopa de essência de baunilha

2 gemas de ovo sem a película

2 caixinhas de creme de leite cheias de leite

1 colher de sopa de maisena (bem cheia)

1 coco

MODO DE PREPARO

CREME DE BAIXO:

Creme de baixo:Misture 2 caixinhas de creme de leite, 1 lata de leite condensado, 250 ml de leite de coco numa panela em fogo baixo e derreta 250 g chocolate branco.

Coloque outras 2 caixinhas de creme de leite no liquidificador, esquente 100 ml de leite de coco com os 2 pacotes de gelatina (misture enquanto frio para não dar pelotas).

Não deixe ferver ou a mistura perde as propriedades de gelificação.

Após quente, bata junto com o creme de leite no liquidificador.

Junte à mistura da panela.

Quando ficar uma mistura homogênea, derramar no refratário e levar à geladeira.

Triturar os outros 250 g de chocolate e jogar por cima do creme já frio.

CREME DE CIMA:

Creme de cima:Coloque 2 caixas de creme de leite e uma lata de leite condensado junto com 2 caixinhas de leite (a caixinha do creme de leite), os outros 150 ml de leite de coco, as duas gemas e a baunilha e deixe ferver. Depois de ferver, acrescente a maisena (previamente dissolvida em um pouco de leite frio). Mexer sem parar , para não agarrar no fundo, até dar o ponto de creme.

Só colocar por cima da base no refratário depois que esfriar.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Ralar o coco e polvilhar por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36598-torta-de-chocolate-branco-snow-pie.html