

TORTA DE WAFFER, COCO E CHOCOLATE AO LEITE

INGREDIENTES

- 1 pacote de waffer sabor chocolate
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado)
- 6 colheres cheias de coco ralado
- 2 colheres de sopa de amido de milho dissolvido em um pouco de água
- 2 colheres de margarina
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 200 g de chocolate ao leite em barra (ralado ou picado)

MODO DE PREPARO

Triture o wafer e faça uma farinha

Coloque o waffer em refratário e misture com 3 colheres de leite e a margarina derretida.

Unte uma forma e coloque a mistura do waffer e leve ao forno por 8 a 10 minutos.

Misture o leite condensado, o coco ralado, o amido de milho e o restante do leite e leve ao fogo, mexendo sempre até formar um creme grosso.

Após desligar o fogo adicione o creme de leite ao creme

Despeje por cima do waffer que já foi ao forno.

Por cima, coloque o chocolate picado.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37413-torta-de-waffer-coco-e-chocolate-ao-leite.html>