

TORTA DE CHOCOLATE MARAVILHOSA

INGREDIENTES

2 e 1/2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 litro de leite

6 colheres de sopa de amido de milho

1 vidro de leite de coco

1 coco ralado

6 gemas

2 barras grandes de chocolate de sua preferência

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme amarelo: Bata as gemas, depois adicione as 2 e 1/2 latas de leite condensado, 1 litro de leite, 6 colheres de sopa de amido de milho, 1 vidro de leite de coco, 1 coco ralado, 6 gemas. Leve ao fogo mexendo até engrossar, depois retire do fogo e coloque em um refratário deixe esfriar.

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate: Leve as barras de chocolate ao micro-ondas por 1 minuto e meio, dependendo da potência do microondas. Logo após misture o chocolate com o creme de leite, coloque esta cobertura sobre o creme amarelo e leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38834-torta-de-chocolate-maravilhosa.html>