

TORTA GELADA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
4 gotas de essência de baunilha
100 g biscoito leite e mel ou maisena
30 g de manteiga
1 lata de creme de leite
300 g de chocolate branco picado
2 claras

MODO DE PREPARO

Preaqueça a manteiga no micro-ondas para facilitar na hora de fazer a massa da torta.

Bata o biscoito no liquidificador até obter uma farofa fina, vá juntando a manteiga aos poucos até a farofa de biscoito ficar úmida.

Forre o fundo de uma forma de aro removível de 25 cm de diâmetro e reserve.

Aqueça o creme de leite em banho-maria.

Aos poucos, vá juntando com o creme de leite, o chocolate branco e o leite condensado, adicione também a essência de baunilha. Cozinhe até obter um creme homogêneo.

Bata as claras em neve e adicione o açúcar aos poucos.

Junte ao creme de chocolate, delicadamente.

Coloque o creme de chocolate sobre a massa de biscoito e leve para gelar por cerca de 4 horas ou até que fique firme.

Cubra com as raspas de chocolate ou até mesmo com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38913-torta-gelada-de-chocolate-branco.html>