

TORTA DE CHOCOLATE CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 copo americano de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 10 bolachas maria de chocolate
- 2 latas de creme de leite
- 200 g chocolate ao leite ou meio amargo
- raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Colocar em um panela o leite condensado, o leite e a gema do ovo.

Levar ao fogo até engrossar, coloque o creme de leite e misture.

Em outra panela coloque o chocolate em banho-maria para derreter, misture o creme de leite no chocolate já derretido.

Em um refratário, forre o fundo com as bolachas umedecidas no leite.

Depois coloque por cima o creme com leite condensado e por último derrame o creme de chocolate.

Decore com raspas de chocolate ou morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40543-torta-de-chocolate-cremosa.html>