TORTA DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

3 discos de pão-de-ló de chocolate, com meio centímetros de altura cada.

800 g de doce de leite (de preferência da marca Viçosa)

2 caixas de creme de Leite (200g cada) - 1 para os recheios e 1 para a cobertura

400g de chocolate em barra (meio amargo, de preferência) - 150g para os recheios e 250g para a cobertura

2 colheres (sopa) de manteiga

Amendoim torrado, sem pele e triturado o quanto baste (cerca de 50g)

Coco ralado e queimado o quanto baste (cerca de 50g)

200ml de marrasquino (licor de cereja) para molhar os discos de pão-de-ló - pode ser substituído por outro licor

Cacau em pó o quanto baste

MODO DE PREPARO

Em banho-maria derreta a manteiga com 150g de chocolate em barra e 1 caixa de creme de leite, desligue e acrescente todo doce de leite e misture até ficar homogêneo;

Forre o fundo de uma forma de fundo removível com o primeiro disco de pão-de-ló de chocolate;

Pincele licor por cima do pão-de-ló para umedecê-lo;

Cubra esse primeiro disco, já umedecido, com metade do doce de leite com creme de leite, cobrindo-o com amendoim triturado;

Por cima do amendoim triturado coloque o segundo disco de pão-de-ló e umedeça-o com licor;

Em seguida forre-o com a segunda metade do doce de leite, cobrindo o doce de leite com coco ralado queimado;

Por cima do coco queimado, deite o terceiro disco de pão-de-ló, umedeça-o com licor e despeje sobre ele 250g de chocolate em barra derretido com uma caixa de creme de leite, finalizando com cacau em pó polvilhado por cima - se preferir, pode colocar um pouco de café solúvel ao derreter o chocolate.

Levar à geladeira e gelar antes de desenformar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42347-torta-dulce-de-leche.html