

TORTA DELÍCIA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres de maizena

7 colheres de açúcar

4 ovos

3 colheres de achocolatado

1 pacote grande de biscoito waffer ou recheada de chocolate

castanha picada a gosto

barras de chocolate ou morango a gosto para decorar

sorvete de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Junte o leite, o leite condensado, a maizena, quatro gemas e cinco colheres de açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar e reserve.

Ao invés de adicionar a maizena diretamente na mistura, dissolva-a antes em um pouco de leite.

Bata as claras em neve e em seguida acrescente as duas colheres de açúcar restante, o creme de leite e um pouco do sorvete, caso queira.

Pegue a metade do primeiro creme e acrescente o achocolatado.

Para montar as camadas coloque toda a parte branca, em seguida coloque as castanhas, ou chocolate picados, depois coloque a parte de chocolate, acrescente os biscoitos e em seguida a camada com as claras em neve.

Decore de acordo com sua preferência, com chocolates, morangos ou o que preferir.

Leve ao congelador por no mínimo cinco horas, mas fica melhor de um dia para outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42953-torta-delicia-de-chocolate.html>