

TORTA DE CHOCOLATE BRANCO E MINIBIS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 xícaras (chá) de chocolate branco picado

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate em banho-maria, junte o creme de leite e misture.

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem, junte ao creme de chocolate e misture.

Despeje sobre a massa e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e decore com o Minibis.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43551-torta-de-chocolate-branco-e-minibis.html>