

TORTA DE CHOCOLATE COM BAUNILHA

INGREDIENTES

300 g de waffer de chocolate picado

2 caixinhas de pudim de chocolate

2 caixinhas de pudim de baunilha

3 xícaras de leite

1/4 de xícara de licor de cacau (opcional)

1 lata de creme de leite

60 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Coloque aos poucos o waffer no liquidificador, batendo até formar uma farofa.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de 22,5 centímetros de diâmetro, pressionando com os dedos e reserve.

Prepare o pudim de chocolate usando 1 xícara e meia de leite.

Leve à geladeira até começar a endurecer.

Transfira para a batedeira e bata com 1/2 lata de creme de leite.

Faça o mesmo com o pudim de baunilha e acrescente o licor.

Distribua os cremes sobre a massa de waffer e leve à geladeira por 1 hora e decore com raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44041-torta-de-chocolate-com-baunilha.html>