

TORTA CREMOSA DE PANETONE

INGREDIENTES

- 1 panetone de frutas pequeno
- 3 caixas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 500ml de suco de maracujá concentrado
- 5 col (sopa) cheias de achocolatado

MODO DE PREPARO

Corte o panetone em pedaços pequenos e reserve.

Bata no liquidificador 2 caixas de leite condensado, 2 caixas de creme de leite e o suco.

Em um refratário de vidro faça uma camada com a metade do panetone e cubra com a metade do creme.

Faça outra camada com o restante do panetone e cubra com o creme.

Leve á geladeira por 2h ou até ficar firme.

Depois faça a cobertura de chocolate.

Em um recipiente coloque 1 caixa de leite condensado, 1 de creme e o achocolatado.

Leve ao fogo baixo e mexa até ficar mais consistente.

Após, cubra a torta com a cobertura de chocolate.

Leve à geladeira por mais 2 horas ou até ficar firme.

Sirva em taças para ficar mais bonito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44654-torta-cremosa-de-panetone.html>