# TORTA DE CANUDINHO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:2 xícaras (chá) de chocolatemeio amargo picado

1 xícara (chá) de chocolate ao leite picado

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 envelo de gelatina em pó sem sabor

2 claras em neve

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem.

Adicione as claras em neve e misture delicadamente.

Despeje sobre a massa e leve à geladeira por 4 horas.

apos 4 horas retire da geladeira e desenforme.

Arrume os palitos waffer de chocolate em volta da torta e amarre uma fita (laço) para finalizar.

Decore a superfície da torta com chocolate granulado e com brigadeiros prontos para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44761-torta-de-canudinho.html