

TORTA DE CANUDINHO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado

1 xícara (chá) de chocolate ao leite picado

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 envelope 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.

após 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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