

TORTA DIAMANTE NEGRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: ½ pacote de biscoito maisena (100 g)

50 g de margarina

2 colheres (sopa) de leite

CREME:

Creme: 200 g de manteiga

4 colheres de sopa de açúcar

200 g de chocolate Diamante Negro picado

1 lata de creme de leite gelada e sem soro

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate Diamante Negro picado

1/2 lata de creme de leite sem soro

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate Diamante Negro picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, triture o biscoito. Em uma tigela, misture o biscoito triturado, a margarina e o leite até formar uma farofa úmida. Cubra o fundo de uma forma de 22 cm de diâmetro com a massa. Asse durante 10 minutos no forno preaquecido a 180°C.

CREME:

Creme: Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Misture o creme de leite e o chocolate picado.

Recheie a torta e leve à geladeira até firmar.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate, acrescente o creme de leite e misture. Cubra a torta e decore com o chocolate picado. Sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44830-torta-diamante-negro.html>