

TORTINHA GELADA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 pacote de biscoito Maria de chocolate
1 litro de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
3 ovos separados
3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

1º CREME:

1º creme: Coloca numa panela 1/2 litro de leite, o amido de milho, as gemas (passadas por uma peneira) e por ultimo o leite condensado e mexendo em fogo brando até engrossar e reserve.

2º CREME:

2º creme: Bata no liquidificador os biscoitos com 1/2 litro de leite. Levar ao fogo, mexendo até formar um mingau grosso, deixa esfriando. Deixe uns 6 biscoitos para triturar e decorar.

3º CREME:

3º creme: Bata na batedeira as claras em neve e aos poucos acrescente o açúcar, por último o creme de leite (deixe o creme de leite alguns minutos no freezer ou congelador, dará maior consistência ao creme).

MONTAGEM:

Montagem: Respeite a ordem acima e num refratário ou em taças acrescente camada por camada e por último decore com os biscoitos triturados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45288-tortinha-gelada-de-chocolate.html>