

TORTA GELADA DE BISCOITO CREAM CRACKER COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite moça
- 1 colher de sopa de manteiga
- 250 g de chocolate granulado
- 2 pacotes de biscoito cream cracker
- 1 lata de cereja em calda
- 1 barra de chocolate
- 1 lata de cereja

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela as duas latas de leite condensado.

Acrescente a colher de manteiga.

Mexa até chegar em ponto de brigadeiro.

Coloque em um refratário de fundo falso, untado com manteiga, uma camada do brigadeiro, depois uma camada de biscoito.

Repita as camadas sucessivamente.

No fim, cubra com o restante do brigadeiro, polvilhe chocolate granulado e decore com raspas de barra de chocolate e cerejas.

Cubra com papel alumínio e coloque no congelador por 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45516-torta-gelada-de-biscoito-cream-cracker-com-chocolate.html>