TORTA DUO

INGREDIENTES

RECHEIO 1:

Recheio 1:1/2 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 copo de iogurte natural

1 pacote de suco tang de limão

RECHEIO 2:

Recheio 2:1 caixa pequena de Chantilly Amélia (ou marca de sua preferência)

3 colheres cheias de doce de leite

1 barra de chocolate meio amargo de 400 g

MASSA PODRE:

Massa podre:2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

100 g de margarina ou gordura vegetal

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento

2 colheres e 1/2 de açúcar

3 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO 1:

Recheio 1:Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve na geladeira.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Bata o chantilly Amélia até dar o ponto.

Derreta o chocolate e misture com o doce de leite.

Depois de misturar o chocolate e o doce de leite misture no creme chantilly e reserve.

MASSA PODRE:

Massa podre:Amassar tudo com as mãos (se tive máquina de pão coloque na função misturar até formar uma bola).

Levar à geladeira por uns 30 minutos.

Forre o fundo de uma forma com a massa, faça furos com o garfo para não estufar.

Asse por aproximadamente 12 minutos.

Depois de fria adicione o recheio 1 (de limão) e por cima coloque o recheio 2 (de chocolate).

Pode decorar com raspas de chocolate ou de limão (fica bonito umas rodelas de limão em cima ou até mesmo polvilhar com chocolate em pó, vai da sua criatividade).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46724-torta-duo.html