TORTA 2 CHOCOLATES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:300g de chocolate branco picad0

1 caixa de creme de leite (200g)

CORFRILIRA

Cobertura: 200g de chocolate meio amargo picado

1 caixa de creme de leite (200g)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture o biscoito triturado com a manteiga e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removivel de 22cm de diametro. Leve ao forno medio, preaquecido, por cerca de 7 minutos.

Para recheio, derreta o chocolate branco em banho-marria ou no micro-ondas, misture com o creme de leite e despeje sobre a massa. Leve à geladeira por 2 horas.

Para a cobertura, derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas, misture com o creme de leite e despeje sobre a torta.

Desenforme, decore com raspas de chocolate branco e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47265-torta-2-chocolates.html