

TORTA 2 CHOCOLATES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300g de chocolate branco picado

1 caixa de creme de leite (200g)

COBERTURA:

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 removível de 22cm de diâmetro. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 7 minutos.

Para o recheio, derreta o chocolate branco em banho-maria 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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