

# TORTA DE CUPUAÇU

## INGREDIENTES

### CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu: 2 xícaras bem cheias de polpa de cupuaçu

1 lata de creme de leite sem soro

1 e 1/2 lata de leite condensado

### CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 3 colheres de sopa de manteiga com sal

10 colheres de sopa de chocolate em pó

2 latas de creme de leite com soro

4 colheres de sopa de açúcar

### MONTAGEM:

Montagem: bolachas maria à vontade

1 xícara de leite líquido para molhar as bolachas

## MODO DE PREPARO

### CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu: Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar um creme consistente.

Vale ir provando antes de acrescentar a segunda lata de leite condensado

O cupuaçu é cítrico e azedo, portanto, não pode ficar azedo nem doce demais

### CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo.

Acrescente o creme de leite e misture bem.

Acrescente o açúcar e logo em seguida desligue o fogo.

### MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma de preferência de vidro com manteiga ou margarina.

Cubra a forma toda com bolachas maria previamente molhadas no leite líquido.

Cubra as bolachas maria com o creme de cupuaçu e em seguida cubra com bolachas maria, sempre previamente molhadas no leite líquido e assim alterne as camadas.

Depois de algumas camadas de bolachas e creme de cupuaçu deixe a última camada para cobrir com a calda de chocolate.

Leve ao freezer ou congelador por algum tempo até se forma bem consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47358-torta-de-cupuacu.html>