

TORTA CHARGE MARAVILHOSA

INGREDIENTES

- 250 g de amendoim
- 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pudim Royal sabor caramelo
- 1/2 litro de leite
- Bolacha do tipo Maria
- 1 barra de chocolate ao leite de 170g

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO RECHEIO:

Primeiro recheio: Em uma panela misture o pudim de caramelo e 1/2 litro de leite, cozinhe em fogo baixo até formar um creme. Reserve.

Torre os amendoins no forno em fogo baixo, não muito para não ficar com gosto amargo, cerca de 30 minutos no máximo, em caso de dúvida vá experimentando, o ponto é quando fica crocante. Não pode ficar a casca muito escura.

Depois de pronto espere ficar morno e descasque os amendoins, bata no liquidificador 1/3 deles para moer, junte ao restante e coloque-os no creme de caramelo. Junte a mistura metade do creme de leite misture bem. Reserve.

SEGUNDO RECHEIO:

Segundo recheio: Em uma panela cozinhe os dois leite condensado com o chocolate ao leite picado e cozinhe até formar um creme tipo brigadeiro. Depois que esfriar misture a outra metade do creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Molhe as bolachas do tipo maria no leite e coloque no fundo da forma, não muito para não ficar só com gosto de bolacha. Depois coloque 1/3 do creme de chocolate, e por cima todo o de amendoim, faça mais uma camada com as bolachas Maria e por cima o restante do creme de chocolate. Pode enfeitar com chocolate ralado se preferir, aí no caso reserve um pedacinho da barra para isso.

Deixar esfriar por 5 horas antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47513-torta-charge-maravilhosa.html>