TORTA GELADA DE CHOCOLATE E MARACUJÁ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:2 maracujás

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

400 g de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Bata no liquidificador 1 caixa de leite condensado com o suco de maracujá, em seguida o creme de leite.

Coloque na geladeira.

Em seguida faça a cobertura de chocolate, coloque em uma panela 1 lata de leite condensado, 400 g de chocolate em pó leve ao fogo médio até ferver.

Deixe ficar morno e acrescente o creme de leite sem soro.

Deixe o bolo esfriar e coloque as 2 coberturas.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49496-torta-gelada-de-chocolate-e-maracuja.html