

TORTA DE BRIGADEIRO MOÇA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito de leite

100 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de achocolatado

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite

1/2 xícara (chá) de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes da massa até que esteja homogêneo.

Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível (24 cm de diâmetro) e reserve. Em uma fôrma retangular também dá certo.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela misture o leite condensado, o chocolate e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos de cozimento).

Retire do fogo, adicione o Creme de Leite e mexa bem. Despeje sobre a massa da torta e nivele bem a superfície. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. No momento de servir, desenforme e decore com o chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50325-torta-de-brigadeiro-moca.html>