

TORTA DE CHOCOLATE ECONÔMICA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de chocolate em pó
- 1 pacote de biscoito maisena chocolate
- 2 pacotes de biscoito de leite
- 1 copo de leite
- 3 colheres de margarina
- 500 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro prepara o brigadeiro normalmente (2 colheres de margarina, chocolate e o leite condensado).

Vai ficar mais escuro e cremoso por causa do chocolate é assim mesmo.

Ao terminar deixe esfriar um pouco.

Enquanto o chocolate esfria você prepara a calda.

Coloque o leite no fogo até ferver e acrescente o coco ralado, depois da fervura desligue o fogo e aguarde.

Prepare os biscoitos, triture o biscoito de leite na mão, quebrando grosseiramente, o biscoito de chocolate triture no liquidificador.

Misture o que restou de margarina com os biscoitos triturados, acrescenta o leite aos poucos até virar uma massa.

Coloque em uma travessa como se fosse uma torta, jogue o brigadeiro dentro.

Resfrie por 3 horas e pode se deliciar com sua torta de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50375-torta-de-chocolate-economica.html>