

# TORTA CRISPIE

## INGREDIENTES

### CASQUINHA:

Casquinha: 500g de chocolate ao leite

4 colheres de margarina

4 xícaras de Sucrilhos

### RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

200 g de coco

5 gemas

2 latas de creme de leite (sem soro)

## MODO DE PREPARO

### CASQUINHA:

Casquinha: Derreta o chocolate com a margarina no microondas. Acrescente o Sucrilhos e mexa bem (vai ficar uma mistura pesada).

Forre na forma de fundo falso essa mistura, cobrindo nas laterais e o fundo. Leve para o congelador por 2 horas.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque numa panela todos os ingredientes menos o creme de leite sem soro. Antes de ir para o fogo, misture bem. Já no fogo mecha sem parar até desgrudar da panela e espere esfriar. Depois de frio acrescente o creme de leite sem soro, mecha e despeje em cima da casquinha de chocolate e volta para a geladeira (dessa vez não vai mais para o congelador).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52083-torta-crispie.html>