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 ate 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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