

TORTA DOIS BRIGADEIROS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 lata de creme de leite
- 450 ml de leite
- 1 colher de baunilha
- 400 g de chocolate meio amargo picado
- 1 pacote de pão de forma sem casca
- Chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, ovos, creme de leite, leite e baunilha até obter um creme homogêneo. Reserve este creme branco.

Em banho-maria derreta o chocolate meio amargo picado e misture em 1 xícara e creme branco reservado.

Em uma forma retangular (35x25 cm), coloque um pouco do creme branco no fundo, depois faça uma camada com pão e forma sem casca, coloque outra camada de creme branco, outra camada de pão de forma sem casca e despeje o restante do creme branco. Sobre este creme branco espalhe o creme misturado com chocolate e cubra a forma com papel alumínio.

Leve ao forno a 180°C preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos.

Salpique chocolate granulado a gosto, deixe esfriar e leve para a geladeira por 4 horas. Corte e sirva.

Se tiver pressa coloque no congelador, também fica ótimo congelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52520-torta-dois-brigadeiros.html>