

TORTA BEIJINHO DA LELÊ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 pacote de biscoito sabor chocolate triturado (300g)

6 colheres (sopa) de margarina

100g de chocolate ao leite para decorar

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

100 g de coco fresco ralado

1 colher (sopa) de margarina

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o biscoito, a margarina derretida e amasse bem até formar uma farofa.

Com essa farofa forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível de 22cm de diâmetro e leve ao forno médio, preaquecido por 12 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o coco e a margarina, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo, misture o creme de leite e deixe esfriar.

Despeje sobre a massa na forma e espalhe.

Leve à geladeira por 4 horas, desenforme, decore com as raspas de chocolate e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53204-torta-beijinho-da-lele.html>