

TORTA DE CARAMELO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de biscoito maisena

100 g de manteiga

5 colheres de chocolate em pó

RECHEIO DE CARAMELO:

Recheio de caramelo: 3/4 de xícara de açúcar

225 ml de creme de leite

30 g de manteiga

65g de amendoim picado

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: 200 g de chocolate meio amargo derretido

200 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture os biscoitos até virar uma farinha. Misture a manteiga e o chocolate amassando bem até virar uma massa. Forre uma forma de fundo removível (fundo e laterais) e leve ao forno por médio por 10 a 15 minutos. Retire do forno e reserve.

RECHEIO DE CARAMELO:

Recheio de caramelo: Derreta o açúcar e junte a manteiga, acrescente o creme de leite e mexa sem parar até engrossar. Reserve.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de Chocolate: Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas (cuidado para não queimar), acrescente o creme de leite sem soro. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em cima da massa coloque o recheio de caramelo, salpique os amendoins picados e leve para a geladeira por 30 minutos para endurecer um pouquinho. Após esse tempo junte o creme de chocolate e retorne à

geladeira por mais 2 horas até servir.

Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53250-torta-de-caramelo-e-chocolate.html>