TORTA VELUDO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maisena triturado (200g)

4 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de chocolate em pó

raspas de chocolate branco e preto pra decorar

RECHEIO:

Recheio:1 lata de doce de leite em pasta

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

1 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Primeiro prepare a massa: em uma tigela coloque todos os ingredientes da massa, menos as raspas de chocolate; amasse bem ate formar uma farofa.

Com ela, forre uma forma de aro removivel de 20cm de diâmetro, e leve ao forno médio preaquecido, por 5 minutos ou até dourar.

Retire do forno e deixe esfriar.

À parte, bata todos os ingredientes do recheio no liquidificador ate ficar homogêneo.

Despeje sobre a torta e leve à geladeira por 3 horas ou até ficar bem firme.

Desenforme e decore com as raspas do chocolate preto e branco, sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53512-torta-veludo-de-chocolate.html