

TORTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE SUPER PRÁTICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito tipo maisena

1/4 de xícara de chá de açúcar mascavo

1/2 xícara de chá de margarina sem sal

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

3 colheres de achocolatado em pó

1 colher de margarina

1 lata de creme de leite sem soro

3 claras em neve

1 pacote de gelatina sem sabor incolor

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito e junte com o açúcar mascavo, misture com a margarina até formar uma massa homogênea.

Com essa massa forre uma fôrma de fundo removível de aproximadamente 23 cm centímetros, pressionando com uma colher para a superfície ficar lisa, e leve à geladeira por uns trinta minutinhos.

Depois desses trinta minutos reserve a massa e comece a fazer o recheio.

Numa panela faça um brigadeiro com o leite condensado, o achocolatado em pó e a margarina, depois de pronto deixe esfriar um pouco por mais ou menos uns 5 minutos.

Depois misture ao brigadeiro o creme de leite e a gelatina sem sabor incolor já dissolvida e reserve.

Bata as 3 claras em neve e misture com o mousse, despeje-o dentro da massa e coloque para gelar e retire quando estiver firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55485-torta-de-mousse-de-chocolate-super-pratica.html>