TORTA DE DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 caixas de creme de leite

100 g de margarina

300 g de rosca de chocolate

3 colheres de leite em pó

2 colheres de açúcar

200 g de chocolate ao leite

1 pacote de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado na panela de pressão e deixe cozinhar por 45 minutos, até o ponto de doce de leite

Forre uma forma com fundo falso de 22 cm e leve ao forno por 5 minutos na temperatura de 180

No liquidificador bata as latas de doce de leite, 2 caixas de creme de leite e a gelatina sem sabor (já pronta, como manda a embalagem)

Despeje na forma e leve à geladeira por 3 horas

Retire a torta da geladeira e coloque em cima

Por fim coloque 1 caixa de creme de leite no freezer por 20 minutos e depois bata na batedeira por 5 minutos Acrescente aos poucos o leite em pó e o açúcar, até obter um creme

Sirva gelada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7069-torta-de-doce-de-leite-com-chocolate.html