

TORTA DE AMENDOIM E CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito wafer sabor chocolate
4 colheres (sopa) de amendoim torrado e triturado
3 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente
Recheio: 2 latas de leite condensado
2 xícaras (chá) de amendoim torrado e triturado
300 g de chocolate ao leite ou meio amargo picado
1 lata de creme de leite

RECHEIO

2 latas de leite condensado
2 xícaras (chá) de amendoim torrado e triturado
300 g de chocolate ao leite ou meio amargo picado
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos no liquidificador

Em um recipiente, misture os biscoitos, o amendoim e a margarina formando uma farofa grosseira

Forre com a mistura o fundo e as laterais de uma forma com aro removível

Leve ao fogo o leite condensado e o amendoim, mexendo sempre até ficar com consistência de um brigadeiro

Coloque o creme sobre a massa reservada

Derreta o chocolate em banho

Cubra a torta com o chocolate derretido e leve à geladeira por 2 horas

Decore com raspas de chocolate e amendoim

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12531-torta-de-amendoim-e-chocolate.html>