

TORTA DE PRESTÍGIO FÁCIL DA DANIELE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 2 latas de creme de leite (medida da lata de leite condensado)
- 100 g de coco ralado
- 3 e 1/2 colheres de amido de milho
- 3 colheres de cacau em pó 100%
- 1 colher de margarina
- 1 pacote de biscoito champanhe

MODO DE PREPARO

Em uma panela (de preferência grande para misturar) adicione o amido, o leite condensado, o leite e o coco ralado, misture bem em fogo médio até engrossar e borbulhar

Despeje essa parte em um pirex

Cubra a primeira parte que foi despejada no pirex com biscoito champanhe

Em outra panela adicione o creme de leite, o cacau em pó e a margarina, misture bem em fogo médio até engrossar e borbulhar

Após isso, despeje em cima da primeira camada que foi coberta com biscoito champanhe

polvilhe a torta com coco ralado

Após isso leve à geladeira e espere gelar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4648-torta-de-prestigio-facil-da-daniele.html>