

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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