TORTA DE PREGUIÇOSO COM SEGREDINHO ESPECIAL! ANOTE A RECEITA!

INGREDIENTES

150 g de bolacha de leite maltado de chocolate

35 g de manteiga amolecida

250 g de queijo mascarpone

100 de cream cheese

100 g de creme de leite

2 ovos grandes

50 g de açúcar

150 g de chocolate ao leite belga 33,6%

50 g de chocolate amargo belga 50,7%

Chocolate em pó extra brute 100% para polvilhar

MODO DE PREPARO

Atenção: esta receita requer gelar por 24 horas.

Ligue o forno a 175 ºC, triture a bolacha e misture com a manteiga amolecida. Com essa mistura preencha o fundo de uma fôrma de aro removível com 23 cm de diâmetro.

Asse por 5 minutos, retire do forno e aumente a temperatura para 190 ºC.

Bata o mascarpone com o cream cheese e o creme de leite até ficar bem homogêneo.

Adicione os ovos e o açúcar e bata bem. Derreta o chocolate em banho-maria e junte ao creme de queijos até homogeneizar.

Coloque o creme na fôrma preparada com a bolacha e leve ao forno por 50 a 60 minutos.

Deixe esfriar de um dia para o outro na geladeira, desenforme, polvilhe chocolate em pó e sirva, se preferir, acompanhado de chantili ou sorvete de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13768-torta-de-preguicoso-com-segredinho-especial-anote-a-receita.html