

TORTA DE CHOCOLATE COM BOMBOM

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate meio amargo de 1 kg
- 8 caixas de creme de leite
- 1 pacote de bombons ouro branco (pacote grande)
- 6 pacotes de biscoito maisena
- 1 caixa de chantilly para preparo (1 litro)

MODO DE PREPARO

Rale o chocolate meio amargo de modo que fique granulado

Desligue o fogo, coloque o granulado de chocolate e continue misturando até se tornar uma cor homogênea

Cubra a bandeja com biscoito maisena inteiro se necessário até nas laterais, despeje o creme de chocolate até que cubra a base de baixo dos biscoitos (altura de um dedo 1,5 cm)

Após a camada de biscoito despeje novamente mais uma camada do creme

Leve à geladeira e deixe de 3 a 5 horas

OBS

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2797-torta-de-chocolate-com-bombom.html>