TORTA DE CHOCOLATE COM DAMASCO

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito maisena

manteiga sem sal

2 latas de leite condensado

500 g de damasco seco

2 copos (americano) de água

1 copo de açúcar

2 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) de chocolate em pó

2 caixinhas de creme de leite

500 ml de leite

MODO DE PREPARO

Triture 2 pacotes de biscoito maisena

Forre uma forma de fundo removível (25cm) pressionando e fazendo as laterais

Junte em uma panela 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga, 1/2 lata de leite (medida da lata de leite condensado) e cozinhe até virar brigadeiro

Reserve para esfriar

Junte 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga, 2 colheres de cacau em pó e 1 colher de chocolate em pó, 1 medida da lata de leite e cozinhe até ponto de brigadeiro, depois junte 1 caixinha de creme de leite

Pique 500 a 600g de damasco seco em uma panela

Depois bata tudo no liquidificador até virar uma geleia

Coloque o recheio branco em cima da camada de biscoito, por cima coloque a geleia de damasco espalhando uniformemente e acrescente por cima o creme preto

Leve à geladeira até ficar bem firme

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2511-torta-de-chocolate-com-damasco.html