

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

TORTA PRESTÍGIO DE MICRO-ONDAS



Dificuldade

Fácil



Preparo

20 min.



Rendimento

8 porções

INGREDIENTES

Massa 150g de biscoito triturado 5 c. de sopa de manteiga 4 c. de sopa de cacau em pó Recheio 1 lata de leite condensado 1 c. de sopa de manteiga 50g de coco ralado 170g de chocolate 1/2 amargo 1 cx de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa Misture a manteiga, o biscoito triturado e o cacau em pó e leve ao micro-ondas por 2 minutos. Mexa até virar uma massa consistente. Coloque em uma forma de fundo removível. Aperte o fundo e as laterais para que a massa preencha toda a superfície da forma. Reserve. Recheio Misture o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Leve ao micro-ondas por 6 minutos, mexa na metade do tempo. Espalhe esse recheio por toda a forma, por cima da massa. Coloque o chocolate meio amargo no micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter. Adicione o creme de leite e mexa a mistura até ficar homogênea. Despeje por cima do recheio de coco e espalhe por toda a forma. Leve à geladeira por 3 horas. Para servir, desenforme e finalize com coco ralado.

