# TORTA DE BOLACHA COM CREME BELGA

## INGREDIENTES

1 pacote grande de bolacha de leite ou de maisena

6 gemas peneiradas

1 litro de leite

2 caixinhas de leite condensado

2 colheres (sopa) de maisena

1 caixinha de creme de leite

2 barras de chocolate ao leite

## MODO DE PREPARO

Separe uma caneca de leite para dissolver a maisena

Em uma panela coloque o restante do leite, o leite condensado, as gemas peneiradas e mexa em fogo médio até levantar fervura

Após levantar fervura, adicione a mistura de leite e maisena dissolvida e mexa por alguns segundos em fogo médio até engrossar um pouco

Desligue o fogo e deixe esfriar um pouco enquanto prepara a cobertura

Em um refratário de vidro, coloque o chocolate em pedacinhos e leve ao micro

Adicione o creme de leite e mexa até ficar uma consistência lisa, marrom e brilhante

Em um refratário, coloque uma camada de creme

Acrescente uma de bolacha, depois e continue a intercalar as camadas até atingir a altura do refratário ou acabar a mistura; a última camada deve ser a de bolacha

Despeje a mistura de chocolate em cima da última camada de bolacha

Se ainda estiver quente, espere um pouco para levar à geladeira

Leve à geladeira e sirva quando estiver gelada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11293-torta-de-bolacha-com-creme-belga.html