

TORTA DE BOLACHA DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de leite
- 2 caixas de morangos
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 barra de chocolate ao leite (opcional)
- 1 caixa de creme de leite
- 2 copos de leite
- 3 colheres de achocolatado em pó
- 1/2 colher (chá) de café solúvel
- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher de margarina ou manteira (com ou sem sal)

MODO DE PREPARO

Lave e pique em cubinho os morangos

Pique em pedaços pequenos as barras de chocolate

Faça um brigadeiro com o leite condensado, achocolatado, a pitada do café e a margarina, colocando em uma panela e mexendo até desgrudar do fundo da panela

Assim que começar a desgrudar do fundo, misture a caixa de creme de leite formando um creme bem cremoso

Em uma forma ou uma travessa, unte o fundo com o creme de chocolate

Molhe as bolachas de leite em um prato com leite e forre o fundo do pires

Coloque mais uma porção do creme

Coloque uma porção de morango, de chocolate meio

Molhe mais bolacha e coloque por cima dessa camada, apertando um pouco para

Continue montando as camadas nessa ordem

Deixa gelar e sirva

DICAS

acompanha muito bem com um copo de água bem gelada

Aproveite

Passe as bolachas no leite rapidamente, não deixe elas lá por mais de 10 segundos pois a bolacha fica muito mole impedindo que prense as camadas