

TORTA DE BOLACHA CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pote de nata
- 1 barra de chocolate ao leite
- 1/2 pacote de bolacha maria tradicional
- 500 ml de leite integral
- 1 barra de chocolate em raspas para decorar (barra de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Quebre a barra de chocolate ao leite em pedaços e leve aí micro-ondas por 1 minuto e 30 segundos ou até derreter.

Coloque na batedeira o creme de leite e bata até dobrar de volume.

Em seguida, acrescente o leite condensado e o chocolate derretido ao creme de leite e bata até virar uma mistura homogênea.

Após isso, acrescente a nata e misture com delicadeza, pois a nata pode virar manteiga.

Em um refratário, espalhe uma camada de creme.

Mergulhe as bolachas maria no leite e faça uma camada por cima do creme.

Vá intercalando as camadas e, após preencher todo refratário, acrescente a última camada de creme.

Decore a torta com raspas de chocolate de sua preferência.

Leve à geladeira por aproximadamente 5 horas ou o tempo de sua preferência.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14834-torta-de-bolacha-cremosa.html>