TORTA DE BISCOITO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BAUNILHA SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

2 caixinhas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

3 colheres (sopa) de margarina

8 pacotes de biscoito de chocolate com recheio de baunilha (cada pacote contém 4 biscoitos)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite e a margarina.

Leve ao fogo e misture até dá o ponto (quando começar a desgarrar no fundo da panela) e reserve.

Separe a parte preta da bolacha de seu recheio e reserve 3 bolachas inteiras para decoração.

Leve a parte preta da bolacha no liquidificador e triture.

Misture o que foi triturado ao seu creme, reservando um pouco do pó triturado para a decoração.

Leve à geladeira por cerca de 30 minutos.

Coloque uma camada de bolacha triturada e coloque o creme gelado.

Coloque outra camada de bolacha e coloque o creme mais uma vez.

Coloque mais bolachas trituradas em cima e decore.

Tampe com papel filme e leve à geladeira por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14934-torta-de-biscoito-de-chocolate-com-recheio-de-baunilha-simples-e-facil.html