

TORTA DE BOLACHA MISTA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de leite
- 1 pacote de bolacha de chocolate
- 3 potes de nata
- 1 leite condensado
- 100 g de farinha de amendoim
- 6 colheres de achocolatado
- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 2 caixinhas de creme de leite
- 400 ml de café com leite

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata os 3 potes de nata com o leite condensado até ficar consistente, aproximadamente 3 minutos em velocidade alta.

Separe o creme em 2 partes: em uma parte, acrescente a farinha de amendoim e mexa até incorporar tudo.

Na outra metade, acrescente o achocolatado e mexa até incorporar.

Coloque 1 camada do creme branco no fundo da travessa, molhe a bolacha de chocolate no café com leite e faça a camada de bolacha.

Em seguida, vá intercalando até acabar o creme branco.

Logo após, coloque a bolacha de leite, também molhada no café com leite, e agora vá intercalando com o creme de chocolate, até acabar também.

Ao final, derreta as barras de chocolate, misture com os cremes de leite (formando uma ganache) e coloque como cobertura na torta de bolacha.

Leve à geladeira.

Sirva bem gelada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15545-torta-de-bolacha-mista.html>