

TORTA DE BOLACHA BICOLOR

INGREDIENTES

CREME CLARO:

Creme claro: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de leite (mesma medida da caixa de leite condensado)

2 gemas

2 colheres de maisena

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

CREME ESCURO:

Creme escuro: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de leite (mesma medida da caixa de leite condensado)

2 gemas

2 colheres de maisena

3 colheres de cacau em pó solúvel (100%)

1 pacote de bolacha de maisena

1 pacote de chocolate granulado

Café para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

CREMES:

Cremeres: Em uma panela, coloque o leite condensado, as gemas, a essência de baunilha e metade do leite.

Use a outra metade do leite para diluir a maisena.

Misture bem os ingredientes da panela e cozinhe em fogo médio, e quando estiver prestes a levantar fervura, misture a maisena diluída.

Quando ferver, baixe o fogo e deixe cozinhar por mais uns 2 minutos, mexendo sempre, pois deve ficar homogêneo, e reserve em seguida.

Repita o mesmo processo para o creme escuro.

MONTAGEM:

Montagem: Monte a torta de bolacha, molhando as bolachas no café e alternando entre bolacha, camada clara, bolacha e camada escura.

Cubra a torta com o chocolate granulado.

Leve ao refrigerador por umas 2 horas.

Rende uma travessa média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16134-torta-de-bolacha-bicolor.html>