

TORTA HOLANDESA DE BISCOITO WAFER

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

400 g creme de leite

2 gemas

2 caixas de biscoito wafer com cobertura de chocolate ao leite

1 1/2 xícara de leite

2 caixas de biscoito wafer com cobertura de chocolate branco

1 colher (chá) essência de baunilha

150 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque os leites condensado, as gemas e o leite, misture bem e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Desligue o fogo e adicione a essência de baunilha.

Misture bem e acrescente 300 g de creme de leite fresco.

Em uma forma de fundo removível, coloque 1 e 1/2 caixa de biscoito wafer, sendo um ao leite e um branco até formar uma cerca em volta da forma.

O restante do biscoito, triture e forre o fundo da forma, coloque o creme todo no meio e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer e desenforme.

Pegue a barra de chocolate meio amargo e derreta em forno micro-ondas.

Acrescente 100 g de creme de leite e misture bem, coloque por cima da torta.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16455-torta-holandesa-de-biscoito-wafer.html>