

SUPERTORTA HOLANDESA

INGREDIENTES

- 2 caixas de biscoito wafer com cobertura de chocolate
- 1 caixa de biscoito wafer com cobertura de chocolate branco
- 2 caixas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 e 1/2 xícaras de leite
- 1 barra de chocolate ao leite
- Meio pacote de biscoito champagne
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 gemas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, leite e a gema e misture em fogo médio até ficar consistente.

Desligue o fogo, misture a baunilha e deixe esfriar.

Em uma forma de fundo removível, coloque na lateral, em pé, o biscoito wafer coberto de chocolate, revezando o branco com o preto.

Em um saco plástico, pegue o biscoito wafer que sobrar e quebre junto com o biscoito champagne.

Pegue a mistura feita na panela, misture 1 caixa e 1/2 de creme de leite e coloque sobre o fundo da forma.

Após quebrar o biscoito wafer e o biscoito champagne, coloque no fundo da forma.

Para a cobertura, derreta a barra de chocolate em banho-maria e adicione o creme de leite que sobrou.

Leve ao congelador por 6 horas e depois coloque a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16581-supertorta-holandesa.html>