

TORTA DE BOLACHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

800 ml de leite integral

2 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

1 lata de leite condensado

bolacha maria

350 g de chocolate ao leite

1 e 1/2 (xícara) de creme de leite bem quente

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o leite, o amido de milho, depois misture no fogo médio.

Adicione o leite condensado e misture até que a massa engrosse.

Com o creme ainda quente, adicione em uma forma, espalhe e depois adicione as bolachas, bote mais um pouco de creme por cima das bolachas até cobrir tudo.

Bote mais bolacha por cima, depois cubra o resto do creme,

Em uma vasilha, coloque o chocolate e o creme de leite bem quente, espere por 2 minutos e depois misture.

Para finalizar coloque o chocolate por cima da torta, depois coloque a torta na geladeira por 3 horas e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16680-torta-de-bolacha-de-chocolate.html>