

TORTA DE BOLACHA DE BAUNILHA COM RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha de baunilha
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- Amendoim moído (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o leite condensado.

Forre uma forma de pão com plástico filme.

Em seguida, faça uma camada com as bolachas de modo que forre o fundo da forma, e por cima, uma camada de leite condensado cremoso, seguido por outra de bolacha e outra de leite condensado e mais uma de bolacha, de modo que a bolacha fique por cima.

Após isso, leve ao freezer por 45 minutos.

Derreta a barra de chocolate e misture o creme de leite.

Retire do freezer e coloque o chocolate por cima, formando uma camada bem generosa, e leve novamente ao freezer por mais 2 horas.

Passado as 2 horas, retire a torta do freezer, pois ela já estará firme, retire o plástico filme e coloque a torta em uma travessa de sua preferência.

Coloque amendoim moído por cima, e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16785-torta-de-bolacha-de-baunilha-com-recheio-de-chocolate.html>