TORTA DOCE PRÁTICA

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite sem soro

1 pacote de bolacha de leite (sem recheio)

150 g de chocolate amargo (1 barra)

Paçoca e uma fruta de sua preferência (opcional)

MODO DE PREPARO

Embrulhe em papel filme um recipiente estreito no qual deseja montar sua torta.

Em um liquidificador, bata o leite condensado por 4 minutos.

No recipiente, disponha uma camada de bolachas, seguida por uma do creme de leite condensado, outra de bolacha, mais uma do creme e por fim uma de bolachas, e deixe no congelador por 40 minutos.

Em uma panela, derreta o chocolate e acrescente o creme de leite, mexendo bem.

Após passar os 40 minutos, retire do congelador, despeje a mistura de chocolate e volte ao congelador por mais 2 horas.

Depois de pronto, enfeite com a paçoca e a fruta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16812-torta-doce-pratica.html