

A MELHOR TORTA DE BOLACHA DO MUNDO

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha (preta com recheio branco)

5 colheres (sopa) de manteiga

2 latas de leite condensado

1 colher (chá) de manteiga

5 colheres (sopa) de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Retire todo o recheio de todas as bolachas e o misture com o leite condensado.

Depois de fazer isso, coloque todas as bolachas no processador ou no liquidificador até virar uma farofinha.

Misture as 5 colheres de manteiga a essa farofinha.

Abra a massa na forma (o ideal é usar uma forma de fundo removível) com os dedos, tomando cuidado para não se formarem rachaduras.

Coloque a forma no freezer por 10 minutos.

Enquanto isso preaqueça o forno em 180º C .

Agora, coloque todo o leite condensado com o recheio da bolacha e o resto da manteiga no fogo até ficar com ponto de brigadeiro.

Quando chegar no ponto desejado, desligue o fogo e coloque na panela o creme de leite.

Misture delicadamente e retire a massa do freezer e coloque 5 minutinhos no forno.

Retire a massa do forno e coloque o recheio em cima.

Se sobrarem bolachas, dê uma amassadinha nelas e coloque em cima para decorar.

Bon appetit!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17379-a-melhor-torta-de-bolacha-do-mundo.html>