

TORTA DE BOLACHA DE CHOCOLATE COM RECHEIO BRANCO

INGREDIENTES

- 5 pacotes de bolacha
- 2 barras de chocolate ao leite
- 2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Abra todos os pacotes de bolacha e as separe em um recipiente.

Depois pegue uma forma de preferencia retangular e coloque uma camada de bolacha.

Corte as duas barras de chocolate em pedacinhos e as derreta em banho-maria.

Quando derreter, adicione as duas latas de creme de leite e misture bem.

Depois adicione um pouco de a mistura de chocolate até cobrir as bolachas e vá colocando uma camada de bolacha e chocolate até preencher a forma.

Caso sobrar bolachas, se quiser pode tirar o recheio e fazer bolinhas com ele para enfeitar.

Depois deixe na geladeira por 9 horas e já pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17590-torta-de-bolacha-de-chocolate-com-recheio-branco.html>