TORTA DE BOLACHA DE CHOCOLATE E LIMÃO COM AMENDOIM

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha maria

1/2 caixa de leite condensado

1/2 caixa de creme de leite

1 limão espremido

250 g de amendoim torrado e moído

800 ml de leite

10 colheres de chocolate em pó

3 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Coloque 700 ml de leite na panela com o chocolate e ligue o fogo.

Enquanto aquece, misture os 100 ml de leite separados com as 3 colheres de amido de milho.

Quando o leite da panela aquecer, junte o leite com o amido de milho e mexa sem parar até engrossar bem e desligue.

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão:Misture bem o leite condensado, o creme de leite e o suco do limão.

MONTAGEM:

Montagem:Inicie dispondo metade do creme de chocolate em um refratário.

Em seguida, coloque uma camada de bolachas umedecidas em leite.

Disponha sobre as bolachas o restante do creme de chocolate e finalize com mais uma camada de bolachas umedecidas.

Sobre a última camada de bolachas, coloque o creme de limão.

Finalize com o amendoim sobre o creme de limão.

Leve para gelar por no mínimo 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17686-torta-de-bolacha-de-chocolate-e-limao-com-amendoim.html