

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.

©2024 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>