

TORTA PALHA ITALIANA

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

350 gramas de chocolate meio amargo

6 colheres (sopa) de manteiga/margarina

40 bolachas de maisena

MODO DE PREPARO

Comece triturando 25 bolachas de maisena no liquidificador até virar uma farofinha fina.

Misture as 5 colheres (sopa) de manteiga derretida na farofa de bolacha até ficar com aspecto de areia molhada.

Em uma forma de 25cm untada, adicione a farofa no fundo e pressione bem com as costas de uma colher.

Leve para assar em forno preaquecido a 180° C por 10 minutos e deixe esfriar.

Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho maria com 1 colher (sopa) de manteiga, junte o creme de leite e misture até encorpar tudo.

Quebre 15 bolachas de maisena em pequenos pedaços e misture no creme de chocolate, despeje o creme de chocolate na base da torta, espalhe bem e leve para galante ficar firme.

Desenforme, polvilhe chocolate em pó, castanhas de caju trituradas e aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17968-torta-palha-italiana.html>