

TORTA HOLANDESA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 250 g de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 sachê de gelatina sem sabor incolor (dissolvida conforme instruções da embalagem)

2 caixinhas de creme de leite bem gelado

BASE E LATERAIS:

Base e laterais: 1 pacote de biscoito tipo maisena (fundo)

1 pacote de biscoito com cobertura de chocolate (laterais)

CALDA PARA MOLHAR OS BISCOITOS:

Calda para molhar os biscoitos: 1 xícara (chá) leite

1 colher (sopa) açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate ao leite (ou meio amargo)

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Dissolva o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite aos poucos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18429-torta-holandesa-maravilhosa.html>