

# 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>