

TORTA DOCE DE BOLACHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 pacotes de bolacha de chocolate

600 g de chocolate meio amargo

300 g de chocolate branco

1 e 1/2 lata de creme de leite

200 g de manteiga sem sal

essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha em liquidificador.

Adicione a manteiga sem sal e misture até virar uma massa.

Leve a uma forma untada com manteiga sem sal.

Derreta primeiro 300 gramas de chocolate meio amargo com 1/2 lata de creme de leite coloque na forma sobre a massa de bolacha.

Leve à geladeira por 20 minutos.

Derreta os 300 gramas de chocolate branco com 1/2 lata de creme de leite adicione a essência de baunilha a gosto.

Colocando o chocolate branco na forma e leve a geladeira por mais 20 minutos.

Derreto o restante do chocolate meio amargo com 1/2 lata de creme de leite colocando a forma levando a geladeira por mais 1 hora.

Após isso, já estará pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19204-torta-doce-de-bolacha-de-chocolate.html>