

TORTA DE BOLACHA DELÍCIA

INGREDIENTES

bolachas tipo maria

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

leite

1 colher (sopa) de amido de milho

3 gemas

180 g de chocolate

biscoito em rolinhos para decorar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Adicione em uma panela 1 lata de leite condensado, usando a lata do leite condensado como medidor adicione leite, 3 gemas, 1 colher de sopa de amido de milho.

Leve ao fogo e mexa até levantar fervura.

Desligue o fogo, quando o creme estiver morno adicione 1 lata de creme de leite misture até ficar homogênea.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Adicione em uma vasilha que possa ir ao micro-ondas o chocolate picado ou em gotas.

Coloque no micro-ondas de 30 em 30 segundos para derreter, lembrando de sempre tirar e mexer.

Quando ele estiver completamente derretido, adicione 1 lata de creme de leite e misture até ficar um creme bem homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque em um pote ou prato um pouco de leite para molharmos as bolachas.

Escolha o prato que irá montar o doce.

Acrescente no fundo do prato uma camada de bolacha já passada no leite forre todo o fundo do prato com as bolachas.

Despeje por cima das bolachas o creme branco e, em cima do creme, faça mais uma camada de bolachas.

Passe-as no leite e cubra todo o creme com as bolachas (é importante que não pressione as bolachas no creme, coloque as delicadamente).

Sobre as bolachas, adicione o creme de chocolate.

Para decorar, eu usei biscoito em rolinhos quebradinhos, mais pode usar raspas de chocolate, granulado ou o que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19411-torta-de-bolacha-delicia.html>