

TORTA DE CREME DE AVELÃ E BISCOITO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 450 g de biscoito de chocolate com recheio de baunilha
- 7 colheres (sopa) de margarina
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de leite integral
- 3 gemas
- 1 colher (sobremesa) de maisena
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 280 g de creme de avelã
- 1 caixa pequena de creme de leite
- 1 sachê de gelatina incolor
- 1 barra de chocolate de sua preferência

MODO DE PREPARO

Unte a forma com margarina (sempre uso aquelas formas de fundo removível e redondas de aproximadamente 30 cm).

Bata os biscoitos com recheio no liquidificador até que virem um pó.

Derreta 4 colheres cheias de margarina e misture-as ao biscoito.

Arrume essa massa na forma e leve ao freezer por 1 hora.

Leve ao fogo baixo 1 lata de leite condensado, o leite (pode usar a lata como medida), as gemas e a maisena.

Misture até ganhar a consistência de creme e reserve.

Leve ao fogo baixo 1 lata de leite condensado, 2 colheres de margarina e o achocolatado.

Misture até que fique com consistência de brigadeiro e desgrude do fundo da panela.

Misture no brigadeiro o creme de avelã até que fique homogêneo e desligue o fogo.

Junte então o creme de leite e a gelatina dissolvida como descrito na embalagem.

Retire a massa do freezer, despeje o creme branco formando uma camada.

Adicione a camada de creme de avelã por cima do branco.

Quebre a barra de chocolate em pedacinhos e adicione por cima da torta para enfeitar.

Leve a torta à geladeira até a hora de servir, de preferência, até o dia seguinte.

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20035-torta-de-creme-de-avela-e-biscoito-de-chocolate-com-recheio-d
e-baunilha.html](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20035-torta-de-creme-de-avela-e-biscoito-de-chocolate-com-recheio-de-baunilha.html)