

TORTA DE BOLACHA DA JUCE

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pote de nata (creme de leite pasteurizado)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 pacote de bolacha maria tradicional
- granulado para decorar
- café (para molhar as bolachas)

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira o leite condensado, o creme de leite e a nata, bata por 1 minuto e acrescente o chocolate em pó.

Bata em potência média, mais ou menos 3 minutos até ficar um creme homogêneo.

Em um recipiente de vidro espalhe uma camada de creme.

Mergulhe as bolachas no café (somente uma passada rápida).

Coloque no recipiente formando camadas de creme e bolacha sucessivamente.

Após preenchido todo recipiente, coloque a última camada de creme e polvilhe o chocolate granulado.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20441-torta-de-bolacha-da-juce.html>