

TORTA DE BOLACHA ALBINA

INGREDIENTES

- 4 pacotinhos de bolacha maria
- 1 potinho de nata, 300 g
- 2 latas de cremes de leite
- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- leite a gosto (ara molhar as bolachas)
- biscoito wafer coberto com chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture toda a nata, os cremes de leite e os leites condensados bem gelados, bata bem até ficar cremoso.

Em um prato, coloque um pouco de leite e molhe as bolachas marias até ficarem bem moles.

Assim que as bolachas marias ficarem moles, coloque-as em fileiras bem juntinhas em uma forma (pote onde você for fazer a torta) até completarem todo o fundo.

Em seguida, coloque uma camada do creme e coloque as bolachas novamente e continue fazendo isso até o topo do recipiente.

Agora é só cortar os biscoitos wafer coberto com chocolate e colocar por cima da torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20455-torta-de-bolacha-albina.html>