TORTA DE BOLACHA DA ALINE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:2 potes de 300 g de creme de leite (nata)

1 caixinha de leite condensado (395 g)

RECHEIO:

Recheio:1 pacote de bolacha Maria

café passado para molhar as bolachas

COBERTURA:

Cobertura:1 barra de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Faça o creme, batendo na batedeira a nata com leite condensado até incorporar bem.

Em um refratário, intercale o creme com as bolachas.

Derreta em banho-maria o chocolate, depois disso acrescente o creme de leite e misture formando a ganache.

Decore como preferir.

Sirva gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20676-torta-de-bolacha-da-aline.html