

TORTA DE BOLACHA COM CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 pacote grande de bolachas maria
- 1 e 1/2 de leite
- 2 latas de leite condensado
- 3 gemas
- amido de milho
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- café bem forte

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve ao fogo o leite, o amido de milho, o leite condensado e as gemas (veja dicas no final).
Depois que o creme estiver bem consistente, separe em duas panelas e em uma delas adicione o chocolate em pó.
Misture até ficar homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem:Em um recipiente qualquer, adicione uma porção do creme de sua preferência.
Molhe a bolacha maria no café, de forma rápida (caso contrário ela ficará mole).
Acrescente uma camada de bolacha, outra camada de creme (o contrário do adicionado anteriormente).
Repita as camadas e o creme até que ele acabe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21035-torta-de-bolacha-com-cafe.html>