

TORTA DE BOLACHINHA COM PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maria
- 1 copo de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 barra de chocolate meio amargo
- paçoca a gosto

MODO DE PREPARO

Em fogo baixo, acrescente a manteiga, o leite condensado e a paçoca moída, como se fosse um brigadeiro. Quando desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo e acrescente o creme de leite, reserve.

Molhe a bolacha maria no leite e vá colocando em uma travessa.

Reveze uma camada de bolacha e outra com o brigadeiro de paçoca (faça 4 camadas).

Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite.

Por fim, coloque o chocolate sobre as camadas de bolachinha e salpique paçoquinha.

Coloque para gelar por 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21355-torta-de-bolachinha-com-pacoca.html>