

TORTA DE IOGURTE DA JAKI

INGREDIENTES

- 3 copos de 159 g cada, de iogurte sem sabor
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 5 colheres (sopa) de açúcar bem cheia
- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 sachê de gelatina sem sabor (dissolvida de acordo com o pacote)
- 1 pacote de bolacha maizena
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- caldo de 1 limão pequeno

MODO DE PREPARO

Bata as bolachas no liquidificador e peneire-as.

Misture bem com a manteiga até obter ponto de farofa (não deixe pedaços de manteiga).

Coloque em uma forma de aro removível até cobrir tudo da forma, não deixe buracos (aperte as bolachas na forma), reserve.

Em uma batedeira adicione a gelatina dissolvida, o caldo do limão, os iogurtes, o creme de leite e o açúcar, bata bem.

Despeje na forma em cima da massa de bolachas.

Leve ao congelador por 10 minutos.

Derreta o chocolate em banho-maria com o outro creme de leite e despeje sobre o creme branco.

Volte ao congelador por mais 5 minutos.

Corte e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22771-torta-de-iogurte-da-jaki.html>