

# TORTA DE NUTELLA

## INGREDIENTES

1 pacote de biscoito oreo ou negresco

100g de margarina

1 pote de nutella

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

200g de chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO

triture o biscoito até virar uma farinha e misture a margarina formando uma massa firme.

Forre uma forma de fundo falso de 25 cm de diâmetro e reserve.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre o restante dos ingredientes até que tudo se misture e desligue.

Coloque esse creme na forma de fundo falso e leve pra gelar por 4 horas.

Decore com morangos e riscos de chocolate branco, ou use sua criatividade e deixe sua torta linda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23176-torta-de-nutella.html>