

TORTA DE BOLACHAS

INGREDIENTES

- 1 pote de nata
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de emustab neutro
- 1 pacote grande de bolachas tipo maria
- 1 barra de chocolate meio amargo (opcional)
- leite ou água para mergulhar as bolachas

MODO DE PREPARO

Despeje o emustab, a nata, o leite condensado e o creme de leite (todos gelados) em um recipiente e bata com a batedeira até ficar firme.

Quebre a barra de chocolate em pedaços e triture no liquidificador.

Forre o fundo de uma travessa (35 cm por 20 cm) com um pouco do creme, mergulhe as bolacha no leite e coloque em cima do creme.

Adicione mais uma camada de creme e espalhe um pouco do chocolate triturado.

Coloque de novo as bolachas, o creme e o chocolate e vá seguindo a ordem até acabar o creme (precisa acabar em creme).

Decore com chocolate picado, granulado ou confeitos de sua preferência.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23983-torta-de-bolachas.html>