

TORTA ALEMÃ FALSA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) ou 1 copo (americano) de leite
1 colher (sopa rasa) de manteiga
1 colher (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
4 colheres (sopa) de achocolatado
1 lata de leite condensado (250 g)
1 lata de creme de leite (350 g)
100 ml de café
250 ml de leite
2 pacotes de bolacha maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela fora do fogo, misture o achocolatado, o chocolate em pó, a manteiga e o leite.

Leve ao fogo até ter uma consistência de pasta (também pode ser levado no micro-ondas por 6 minutos ou até ter consistência de pasta, mas sempre supervisionando e parando na metade para mexer) e reserve.

Em uma batedeira ou liquidificador, bata o leite condensado e o creme de leite de 3 a 5 minutos até ficar homogêneo (textura de massa de bolo) e reserve.

Em um recipiente, misture o café e os 250 ml de leite.

Adicione as bolachas de maisena de molho por uns 10 segundos.

Em uma forma de qualquer tamanho, coloque a mistura de leite condensado e creme de leite e vá intercalando com a bolacha.

No final, acrescente a cobertura de chocolate.

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24047-torta-alema-falsa.html>