

TORTA NAPOLITANA

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito doce sem recheio triturado
- 150 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
- 1 gema peneirada
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1/2 pacote de biscoito doce sem recheio
- 1 caixa de morangos fatiados (300 g)
- 200 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 claras batidas em neve com 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor, hidratada e dissolvida conforme o fabricante

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque 1 pacote de biscoito doce sem recheio, triturado com 150 g de chocolate meio amargo derretido.

Misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Numa forma de fundo falso (23 cm de diâmetro), forre o fundo com esta farofa e reserve.

Coloque a lata de leite condensado, a lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado), 1 gema peneirada, 2 colheres (sopa) de amido de milho e 1 colher (café) de essência de baunilha em uma panela e leve ao fogo médio até engrossar (aproximadamente 10 minutos).

Despeje este creme na forma (reservada acima), adicione uma camada de biscoito doce sem recheio e depois uma camada com 300 g de morangos fatiados e reserve.

Em uma tigela coloque 200 g de chocolate meio amargo derretido e 1 caixinha de creme de leite e misture bem.

Adicione 2 claras batidas em neve com 2 colheres (sopa) de açúcar e 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (já hidratada e dissolvida conforme o fabricante) e misture delicadamente.

Cubra a torta (reservada acima) com este creme de chocolate e leve para a geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24165-torta-napolitana.html>