

TORTA ALEMÃ DE TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maisena (aquelas que vem 3 pacotes)
- 4 natas
- 1 caixa de leite condensado
- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara de café com leite

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a nata até o ponto de ao virar não cair do recipiente.

Adicione nesse creme o leite condensado e mecha bem.

Molhe as bolachas no café com leite e vai intercalando com o creme em uma travessa.

Sempre comece pelo creme e finalizando pelo mesmo.

Derreta o chocolate ao leite em banho-Maria e adicione o creme de leite e mecha bem.

Coloque o chocolate por cima ao finalizar as camadas

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24653-torta-alema-de-travessa.html>