

TORTA ECONÔMICA E DELICIOSA

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 pacote de bolacha maisena
2 colheres de manteiga ou margarina

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 gema
1 caixinha de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 colher de maisena bem cheia
1 colher de manteiga ou margarina

GANACHE:

Ganache: 1 tablete de chocolate meio amargo (ou de sua preferência)
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Triture a bolacha maisena no processador ou liquidificador até virar uma farofa.
Derreta a manteiga ou margarina e junte com a bolacha triturada em uma forma de fundo removível (se quiser desenformar).
Aperte com as mãos até alisar bem a massa no fundo da forma.

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata todos os ingredientes no liquidificador exceto a manteiga ou margarina.
Em uma panela, derreta a manteiga ou margarina e adicione o creme batido.
Mexe sem parar até engrossar e despeje por cima da massa de bolachas.

GANACHE:

Ganache: Em banho-maria, derreta o tablete de chocolate.
Assim que estiver derretido, acrescente o creme de leite e mexa bem até ficar homogêneo.
Coloque por cima do creme branco e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

Após este tempo, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25017-torta-economica-e-deliciosa.html>