

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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