

TORTA DE BOLACHA COM COBERTURA DE TRUFA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de maisena (bem cheias)

2 pacotes de bolacha

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate cortado fino

1 lata de creme de leite

1/2 barra de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, dissolva a maisena com um pouco de leite e reserve.

Despeje o restante do leite em uma panela grande, acrescente o leite condensado e a maisena dissolvida.

Leve ao fogo alto, mexa sem parar raspando o fundo até engrossar e retire do fogo.

Faça uma camada fina de creme em uma travessa grande e uma camada de bolacha.

Cubra as bolachas com creme, coloque mais uma camada de bolacha, mais uma de creme e deixe esfriar.

Em uma travessa de vidro, aqueça o creme de leite no micro-ondas por 40 segundos.

Acrescente o chocolate cortado em finos pedaços e mexa até derreter.

Despeje por cima da torta e espalhe bem.

Leve à geladeira por 4 horas e cubra com chocolate branco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25692-torta-de-bolacha-com-cobertura-de-trufa.html>