

TORTA DE BOLACHAS COM LICOR DE CHOCOLATE E PUDIM DE CAIXINHA (SEM NATA E OVOS)

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 litro de leite integral
200 g de pó para pudim sabor caramelo
1 colher (sopa) de maisena

RECHEIOS:

Recheios: um pouco de leite condensado
chocolate granulado
3 colheres de sopa de doce de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Primeiramente faça o creme com o pó para pudim, colocando o leite e o pó ao fogo em uma panela. Mexa sempre até começar a ferver.
Coloque a maisena (misturada em um pouco de água ou leite frio, para evitar caroços), e mexa até engrossar.
Deixe esfriar um pouco.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe um pouco de leite condensado no fundo de uma travessa de tamanho médio.
Mergulhe as bolachas em licor de chocolate um pouco aquecido no micro-ondas.
Coloque uma camada de bolachas, que foram mergulhadas no licor de chocolate.
Em seguida, coloque uma camada do creme de pudim e, por cima deste, um pouco de chocolate granulado e "fios" de leite condensado.
Aqueça no micro-ondas o doce de leite para que ele se espalhe melhor.
Acrescente mais uma camada de bolachas e por cima delas uma camada de doce de leite.
Depois, outra camada de bolachas e, em seguida, de creme de pudim com os "fios" de leite condensado e chocolate granulado.
Vá intercalando até o topo da travessa.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27474-torta-de-bolachas-com-licor-de-chocolate-e-pudim-de-caixinha-s-em-nata-e-ovos.html>