

TORTA DE OREO COM NUTELLA

INGREDIENTES

20 biscoitos oreo/negresco

1 pote grande de nutella

manteiga sem sal

1 lata de creme de leite

3 colheres de sopa de leite condensado

3 colheres de sopa de achocolatado

MODO DE PREPARO

Unte a forma para torta ou assadeira com fundo removível.

Triture os biscoitos no liquidificador sem o recheio.

Derreta no micro-ondas 3 colheres de sopa bem cheias de manteiga.

Jogue a manteiga, pouco a pouco, nos biscoitos triturados até ficar consistente, misture com uma colher ou mãos.

Com as mãos molde a massa na forma, fundo e laterais.

Coloque a forma para assar por 8 minutos a 180°C.

Deixe esfriar.

Em uma panela faça um brigadeiro consistente com o leite condensado, leite, achocolatado e 2 colheres de sopa de manteiga, coloque uma pitada de sal.

Quando o brigadeiro estiver pronto coloque uma colher de sopa de creme de leite.

Deixe esfriar.

Em uma batedeira pegue o restante do creme de leite e bata até engrossar.

Misture o creme de leite com a nutella.

Na forma com a massa coloque primeiro o creme de nutella, segundo o brigadeiro e decore em cima com pedaços de biscoitos.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30385-torta-de-oreo-com-nutella.html>