

TORTA DE AMENDOIM DO BOLAO

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

1 caixas de creme de leite

2 xícaras de amendoim moído

manteiga

1 pacote de bolacha maria

4 bombons ferrero rocher ou outros bombons de sua preferência

5 colheres de chocolate em pó ou nescau

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture as bolachas em um processador e reserve.

Derreta a 4 colheres de sopa de margarina e junte com as bolachas, amassando até formar uma massa homogênea, reserve em uma forma redonda.

RECHEIO PRETO:

Recheio preto:Triture os amendoins e reserve.

Coloque 1 caixa de leite condensado, uma caixa de creme de leite e 3 colheres de sopa de margarina.

Mexa até ficar firme, misture os amendoins e reserve.

Em uma outra panela coloque 1 lata de leite condensado e 3 colheres de sopa de margarina.

Mexa até ficar homogênea e reserve.

Despeje a camada preta na massa e espalhe bem, logo após coloque a camada branca por cima e espalhe bem.

Corte os bombons e espalhe por cima.

Leve à geladeira por 33 minutos e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30875-torta-de-amendoim-do-bolao.html>