

TORTA DE BOLACHA (COM CHOCOLATE)

INGREDIENTES

1 pote de nata (300 g)

300 g de leite integral

300 g de achocolatado em pó (de preferência nescau)

1 pacote de bolacha de maizena

Chocolate granulado para enfeitar

Uma barra de chocolate meio-amargo picado (opcional)

Dica: usar o pote de nata para medir o leite e o nescau

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador a nata, o leite e o nescau para formar o creme.

Para montar a torta, ir molhando as bolachas no leite e ir colocando na travessa até tapar o fundo.

Depois disso derramar o creme até cobrir as bolachas e espalhar com uma colher.

Após derramar o creme, colocar mais uma camada de bolacha e depois mais uma de creme e, assim por diante, até acabarem as bolachas.

Na camada do meio, colocar metade do chocolate picado (opcional).

A última camada deve ser de creme.

Colocar o granulado por cima para enfeitar, depois o resto do chocolate picado (opcional).

Deixar na geladeira até ficar bem geladinha e a bolacha bem amolecida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31595-torta-de-bolacha-com-chocolate.html>