

TORTA HOLANDESA FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

200 g de açúcar refinado

180 g de margarina (tem que ser uma margarina boa, de preferência da mais clara)

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de chantilly de chocolate (ou 1 caixinha de chantilly normal batido com 3 colheres de sopa de chocolate em pó)

1 pacote de biscoito de maizena

1 pacote de biscoito do tipo tortilha

leite (apenas para molhar os biscoitos)

raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

Molhar os biscoitos de maizena no leite e começar a cobrir o fundo de uma forma de fundo removível. Quebrar pedacinhos de biscoito de maizena, molhar no leite até amolecerem e usá-los para cobrir os espaços que ficaram sem biscoito.

Acomodar os biscoitos do tipo tortilha na borda da forma, com o recheio virado para a borda. Reserve.

Numa batedeira batedeira, bater o açúcar refinado e a margarina até formar um creme claro.

Acrescentar o creme de leite e o leite condensado e bater por 5 minutos.

Colocar a massa na forma já coberta com os biscoitos e levar ao congelador por 1 hora.

Na batedeira, bata o chantilly até ganhar consistência (na velocidade média). Se for o chantilly normal, bater com chocolate em pó até ganhar consistência. Levar à geladeira por 30 minutos.

Depois que a massa da torta estiver durinha e o chantilly firme, espalhar o chantilly sobre a massa.

Com o auxílio de um ralador decorar a torta com pequenas rasas de chocolate.

Devolva a forma ao congelador e deixar por mais 1 hora e pronto!

Recomendo manter no congelador sempre depois de servir para evitar que derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32036-torta-holandesa-facil-e-gostosa.html>