

TORTA HOLANDESA SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g bolacha maizena (biscoito)
200 g margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa 200 ml creme tipo chantilly
1 caixa pudim baunilha 50 g
500 ml de leite
1 barra chocolate ao leite 170 g
1 caixa creme de leite 200 g

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha Maizena no liquidificador ou com a mão.
Reserve a farinha em uma travessa.
Esquente a margarina em uma panela.
Despeje sobre a farinha.
Misture até formar uma farinha mais úmida.
Coloque na forma com fundo removível e vá formando uma cesta para a torta, amassando com as mãos.
Leve ao forno médio, já aquecido, por 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao forno brando 500 ml de leite misturado ao pó do pudim até virar um creme.
Deixe esfriar.
Bata na batedeira o creme chantilly, quando o creme do pudim estiver frio, misture os 2 e coloque na forma de bolacha.
Em outra panela coloque o creme de leite e o chocolate, levando ao fogo baixo até derreter.
Cubra o creme de baunilha com este chocolate.
Leve à geladeira por 30 minutos antes de servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32123-torta-holandesa-simples.html>