

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>