

TORTA DE BOLACHA DE DOCE DE LEITE, NEGRINHO COM MORANGOS

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha maria
1 gelatina sem sabor
1 leite (integral, desnatado)
1 lata de leite condensado
3 caixas creme de leite
4 colheres de chocolate em pó (nescau)
1 pote de doce de leite
água morna para desmanchar a gelatina
raspas de chocolate preto e branco para decorar
1 colher de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Primeiro comece colocando no liquidificador o doce de leite, a gelatina já desmanchada em meia xícara de água morna e dois creme de leite. Bata bem e reserve.

Faça a primeira camada de bolachas molhada no leite no recipiente de sua preferência e após isso coloque um pouco do liquido do liquidificador. Leve ao freezer até que fique uma consistência dura, aproximadamente uns 10 minutos.

Enquanto isso, em uma panela, coloque o leite condensado, margarina e o chocolate em pó. Mexa por aproximadamente uns 15 minutos, ou até que desgrude o fundo (negrinho). Reserve.

Após tirar do freezer faça mais uma camada de bolacha maria molhada ao leite, e assim colocando o negrinho.

Camada de bolacha maria.

Lave e corte os morangos, colocando acima dessa camada de bolacha, e assim despejando gotas do creme de leite em cima.

E por fim, faça a ultima camada de bolachas e colocando o resto do creme de doce de leite. Leve ao freezer por 2 horas e antes de servir se preferir decore com raspas de chocolate.

Boa appetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32325-torta-de-bolacha-de-doce-de-leite-negrinho-com-morangos.html>