

TORTA DE BOLACHA TIPO CHARGE

INGREDIENTES

- 300 gramas de chocolate meio amargo
- 3 caixinhas de creme de leite
- 400 gramas de nata fresca
- 200 gramas de amendoim triturado
- 1 pacote de bolacha champanhe
- 1 pacote de rosquinha de chocolate
- 400 gramas de doce de leite
- 2 xicaras de café solúvel pronto, bem forte, sem açúcar
- 1 xicara de leite
- 15 paçocas

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: No fundo do recipiente colocar o chocolate derretido (metade da mistura) espalhando bem;

A próxima camada é a de bolacha champanhe molhadas no leite; Deve-se cobrir todo o recipiente;

Por cima das bolachas deve espalhar a nata batida com paçoca, cobrindo todas as bolachas botando toda a mistura;

A camada seguinte é a de rosquinha de chocolate molhadas no café solúvel;

Após as bolachas de chocolate, espalhe toda a mistura de doce de leite e por cima deste doce de leite coloque o amendoim triturado, cobrindo tudo;

Por cima do amendoim coloque o restante das rosquinhas de chocolate embebidas no café e cubra com o restante do chocolate derretido;

Finalize e enfeite com 5 paçoquinhas esfareladas por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32589-torta-de-bolacha-tipo-charge.html>