

# TORTA HOLANDESA MINEIRA

## INGREDIENTES

400 g de manteiga sem sal  
300 g de cream chesse philadelphia  
3 xícaras de chá de açúcar  
200 g de achocolatado  
800 g de creme de leite  
4 pacotes de biscoito maria  
1 pacote de biscoito Look de chocolate  
4 colheres de sopa de achocolatado  
2 colheres de margaria  
3 colheres de sopa de água  
Leite integral

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme branco:Coloque 200 g de manteiga sem sal, 150 g de cream cheese e 1,5 xícara de chá de açúcar em uma batedeira.

Bata até ficar bem fofo e liso.

Acrescente 400 g de creme de leite.

Bata rapidamente até o creme de leite misturar e reserve.

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Coloque 200 g de manteiga sem sal, 150 g de cream cheese e 1,5 xícara de chá de açúcar em uma batedeira.Bata até ficar bem fofo e liso.Acrescente 200 g de achocolatado.Bata até formar um creme marrom e homogêneo.Acrescente 400 g de creme de leite.Bata rapidamente até o creme de leite misturar e reserve.

### CALDA:

Calda:Coloque em um panela no fogo médio as 4 colheres de sopa de achocolatado e as 2 colheres de sopa de margarina.

Misture até a margarina derreter e acrescente as 3 colheres de sopa de água.

Misture até ficar uma calda homogênea e cremosa.

## MONTAGEM:

Montagem: Umedeça alguns biscoitos maria no leite.

Forre o fundo da forma com esses biscoitos umedecidos.

Forre a lateral da forma com biscoitos maria secos.

Comece a montagem da torta alternando camadas por cima dos biscoitos.

Coloque o creme branco por cima dos biscoitos.

Coloque uma camada de biscoitos maria secos.

Coloque o creme de chocolate por cima dos biscoitos secos.

Alterne camadas de creme branco, biscoito maria seco e creme de chocolate.

Quando as camadas acabarem, coloque a calda por cima.

Enfeite com biscoitos look de chocolate.

Coloque na geladeira e deixe gelar bem.

Sirva gelado e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33763-torta-holandesa-mineira.html>