TORTA DE BOLACHA DE SENSAÇÃO

INGREDIENTES

1 pacote de bolachinha de maria de chocolate

1 pudim de chocolate (daqueles de caixinha)

1 pudim de morango (daqueles de caixinha)

2 litros de leite

2 barras de chocolate picada ou ralada ao leite (como preferir)

500 g de morango(se gosta bastante de morango pode botar 1 kg como preferir)

2 caixas de leite condensado

cobertura de chocolate (pra sorvetes)

1 caixa de chantilly pronto

MODO DE PREPARO

PUDIM DE CHOCOLATE:

Pudim de chocolate:Coloque numa panela meio litro de leite, uma lata de leite condensado e o pudim de chocolate em pó.

Mexer ate ficar consistente,deligue fogo e espere esfriar.

PUDIM DE MORANGO:

Pudim de morango:No liquidificador coloque 1 caixa de leite condensado, 1 medida da caixa do leite condensado de leite, 5 a 10 morangos e bata até os morangos se desmancharem.

Adicione a mesma medida da caixa de leite condensado de leite numa panela e adicione o pudim em pó de morango.

Coloque a mistura batida no liquidificador na panela e mexa tudo até ficar consistente.

Desligue o fogo e espere esfriar.

Adicione em um refratário uma camada de calda de chocolate, uma camada de bolacha maria de chocolate molhadas no leite, adicione o pudim de chocolate, ponha uma camada de morango picado e outra camada de bolacha.

Adicione o pudim de morango, ponha as 2 barras de chocolate picadas e outra camada de bolacha maria de chocolate.

Para finalizar ponha Chantilly e alguns morangos.

Coloque o resto da calda de chocolate para enfeitar.

Leve ao congelador por umas 3 horas, está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34381-torta-de-bolacha-de-sensacao.html