

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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