

TORTA DE BOLACHA AFRICANA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 pacote de bolacha maria de chocolate
- 1 lata de leite condensado
- 1 ou 2 creme de leite (se preferir um pouco menos doce)
- 1 colher de sopa de emustab (produto para sorvete)
- leite à vontade, para umedecer as bolachas
- chocolate ralado ou granulado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o leite condensado, o creme de leite e o emustab, por volta de 10 a 15 minutos. A mistura vai crescer, ficar bem branquinha e aerada.

Em seguida, pode começar a montar a torta, umedecendo as bolachas e intercalando as camadas com o creme.

Finalize como preferir, com raspas de chocolates, granulados, coco ralado, amendoim.

Por fim, coloque a torta no congelador. O ideal é fazer um dia antes de ser servida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34462-torta-de-bolacha-africana.html>