

TORTA DE BOLACHA QUINDIM

INGREDIENTES

4 gemas

2 caixa de leite condensado

1 caixa de pó para pudim (baunilha)

650 ml de leite

1/2 pacote de bolacha tipo maria

3 copos de suco ou refrigerante de guaraná

4 colheres de manteiga

4 colheres de chocolate em pó

chocolate granulado

coco ralado (a gosto)

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Coloque 500 ml do leite e o pó para pudim em uma panela pequena e leve ao fogo, mexendo sempre, quando começar a engrossar, desligue e reserve.

CREME QUINDIM:

Creme Quindim:Em uma panela pequena, coloque as 4 gemas, 1 caixa de leite condensado e as 2 colheres de manteiga.

Leve ao fogo e depois de misturar bem, acrescente 150 ml de leite e mexa sempre cuidando o fogo para não queimar.

Espere engrossar (se preferir coloque o coco) e reserve.

CREME BRIGADEIRO:

Creme Brigadeiro:Coloque a outra caixa de leite condensado, as 4 colheres de chocolate em pó e as 2 colheres de manteiga.

Leve ao fogo e quando engrossar desligue e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe o pudim no fundo do refratário de vidro.

Cubra bem, com um pouco das bolachas amolecidas.

Espalhe por cima das bolachas o creme de quindim (com ou sem o coco).

Cubra novamente com o restante das bolachas.

Espalhe o creme brigadeiro.

Salpique o chocolate granulado por cima e leve ao congelador por 30 minutos.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37746-torta-de-bolacha-quindim.html>