

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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