

TORTA DE BOLACHA DE CHOCOLATE COM BOMBOM

INGREDIENTES

DECORAÇÃO:

Decoração: chocolate raspado e cereja

MODO DE PREPARO

Desmanche o pó de pudim em um pouco de leite.

Coloque o leite condensado misture e reserve.

Coloque o restante do leite para ferver.

Jogue a mistura reservada no leite e mexa até engrossar, ferva por 5 minutos.

Coloque o chocolate em barra e mexa até derreter.

Desligue o fogo.

Misture o creme de leite sem soro.

Monte colocando o creme e alternando com bolacha molhada no guaraná e bombom picado até terminar.

A última camada deverá ser de creme.

Decore com chocolate raspado e cerejas, ou a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37888-torta-de-bolacha-de-chocolate-com-bombom.html>