TORTA DE BOLACHA 15 MINUTOS

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate meio amargo 170 g

MODO DE PREPARO

Bater o creme de leite fresco em ponto de chantilly.

Continue batendo e acrescente aos poucos o leite condensado.

Quando incorporar bem acrescentar também aos poucos o creme de leite UHT, essa mistura formará um creme denso e volumoso.

Reserve.

Dilua o café na água quente/morna.

Umedeça as bolachas uma a uma e vá montando em camadas alternadas com o creme, ou seja, uma camada de creme, outra de bolacha.

Para finalizar, utilize uma camada de creme e raspas de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38827-torta-de-bolacha-15-minutos.html