

TORTA ALEMÃ CROCANTE

INGREDIENTES

1 lata de leite moça (cozido na pressão por 40 minutos)

3 pacotes médios de biscoito de maisena de chocolate

3 copos de leite para molhar os biscoitos

250 g de margarina qualy

250 g de açúcar

2 caixas de creme de leite gelado

3 paçocas

3 pé-de-moleque

1 barra de chocolate de 180 g

1 caixa de creme de leite (metade para amolecer o chocolate derretido e metade para amolecer o doce de leite feito com o leite moça)

MODO DE PREPARO

Numa travessa de vidro, molhar os biscoitos no leite e forrar na travessa.

Em seguida amolecer o doce de leite feito com o leite moça na pressão com a metade da caixa de creme de leite.

Forrar em cima dos biscoitos, em seguida pegar duas paçocas e esfarelar em cima do doce de leite.

Em seguida com a ajuda de um soquete quebrar os pé-de-moleque com o auxílio de um saquinho plástico e jogar em cima do doce de leite também.

Molhar mais biscoitos no leite e forrar por cima depois disso com o auxílio de uma batedeira você vai bater o açúcar e a margarina até formar um creme branco e lisinho.

Coloque o creme de leite gelado e bater mais um minuto até misturar completamente, e forrar em cima da camada de biscoitos.

Molhar mais biscoitos no leite e forrar em cima do creme branco, depois disso derreter a barra de chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e amolecer na outra metade da caixa de creme de leite que sobrou e jogar o chocolate derretido em cima da torta.

Esfarelar mais paçoca e jogar mais pé-de-moleque quebrado em cima para enfeitar, pode também usar pedaços do chocolate da barra para enfeitar em cima.

Depois e só levar à geladeira e servir bem gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39275-torta-alema-crocente.html>