

TORTA DE BOLACHINHA COM NATA

INGREDIENTES

- 3 caixa de leite condensado
- 2 potes de nata
- 1 pacote de bolacha maria de chocolate
- 1 caxinha de creme de leite
- 1/2 xícara de leite para molhar a bolacha
- 10 colheres de sopa de chocolate em pó
- chocolate granulado a gosto
- 1 bombom de chocolate branco pra enfeitar

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Bater na batedeira uma caixa de leite condensado, 5 colheres de chocolate em pó e um pote de nata até dobrar o volume.

Em seguida uma camada de bolachinha já molhada no leite.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: Só leite condensado e nata na batedeira.

Em seguida mais uma camada de bolachinha

ÚLTIMO CREME:

Último creme: Leite condensado, creme de leite e o restante do chocolate em pó que restou, misture bem e coloque em um pote de plástico por 6 minutos no micro-ondas fica tipo um brigadeiro.

Coloque em cima e polvilhe granulado e o bombom no meio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39435-torta-de-bolachinha-com-nata.html>