

TORTA DE BOLACHA FÁCIL E RÁPIDA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 caixa de pó para pudim sabor chocolate

1/3 da caixa de leite condensado

bolacha maria (o suficiente para a montagem da torta)

COBERTURA:

Cobertura: 5 colheres de leite condensado

1/3 da caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Prepare o pudim de chocolate conforme indicado pela caixa.

Coloque o pudim depois de pronto no liquidificador e acrescente o leite condensado, e bata por aproximadamente 1 minuto.

Volte o creme do liquidificador para a panela e deixe levantar fervura.

Monte a torta em uma refratária, alternando com uma camada de creme e uma de bolacha, reservando uma pequena quantidade para a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura: Com o creme reservado, acrescente o leite condensado e o creme de leite, e bata à mão até virar um creme homogêneo.

Despeje sobre a torta.

Leve à geladeira até ficar fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39865-torta-de-bolacha-facil-e-rapida.html>