

TORTA DE BOLACHA TENTAÇÃO

INGREDIENTES

2 potes de nata (creme de leite pasteurizado)

1 caixinha de leite condensado

1 e 1/2 xícara de chocolate em pó (nescau)

1 e 1/2 copo de leite integral gelado

2 pacotes de bolacha maria

400 g morango fresco picado

10 bombons sonho de valsa picado

cobertura para sorvete sabor chocolate

MODO DE PREPARO

Despeje os 2 potes de nata no recipiente da batedeira.

Inicie batendo a nata na velocidade mínima por 2 minutos, e aumentando a velocidade com esse intervalo de tempo.

Despeje aos pouco o leite e o leite condensado e continue batendo, em seguida adicione o chocolate em pó (Nescau), e continue batendo.

A nata deverá ficar com um aspecto bonito, liso, como um suspiro. Chegando nesse ponto desligue a batedeira e reserve

Em seguida molhe as bolachas no leite e comece a montar o bolo.

Comece com uma camada de creme, e uma de bolacha. Assim por diante até encher o refratário. A ultima camada deve ser de creme.

Quando tiver terminado a montagem, espalhe a cobertura para sorvete sabor chocolate por cima do bolo, você pode usar a criatividade. Por final espalhe o morango fresco picado.

Deixe gelar por 2 horas, e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40254-torta-de-bolacha-tentacao.html>