FALSA TORTA HOLANDESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:150 g de biscoito maizena ou leite

3 colheres de sopa de margarina

1 pacote de biscoito com cobertura de chocolate (para decoração lateral)

CREME BRANCO:

Creme Branco:2 Latas de leite condensado

3 Medidas da lata de leite

2 e 1/2 colheres de sopa de amido de milho

2 gemas

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:170 g de chocolate ao leite ou meio amargo (1 barra)

200 ml de creme de leite (1 caixinha)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture o biscoito maizena no liquidificador.

Vá adicionando a margarina até obter uma farofa úmida.

Forre o fundo de uma forma com fundo removível e leve à geladeira por 30 minutos para a massa ficar firme.

Forre as laterais com a bolacha coberta de chocolate (lembre-se de colocar a parte do chocolate para fora).

CREME BRANCO:

Creme Branco:Numa panela misture o leite condensado, 2 latas e meia de leite e as 2 gemas. Leve ao fogo e mexa até começar a ferver.

Misture o amido de milho na meia lata de leite restante, adicione na mistura que está no fogo e mexa até engrossar.

Coloque a mistura na forma, com cuidado pra não desmontar as bolachas da lateral.

Leve à geladeira enquanto faz o ganache.

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de Chocolate:Derreta o chocolate e misture o creme de leite até obter um creme mais firme.

Coloque em cima do creme branco e leve à geladeira por 3 horas.

Está pronta para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40746-falsa-torta-holandesa.html