

TORTA NAPOLITANA DE BOLACHA

INGREDIENTES

PARA O CREME DE CHOCOLATE:

Para o Creme de Chocolate: 1/2 barra de chocolate Amaro

1 xícara de chá de leite

4 colheres de sobremesa de Maizena

200 g de leite condensado

PARA O CREME DE MORANGO:

Para o Creme de Morango: 200 g de creme de leite

4 colheres de geleia de morango bem cheias

Para a cobertura

200 g de creme de leite

2 colheres de sopa de açúcar

raspas de chocolate (eu usei pedacinhos de Bis)

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Pique o chocolate e derreta (no microondas, 40 segundos em potência média).

Dissolva a Maizena no leite frio e coloque numa panela com o leite condensado.

Adicione o chocolate derretido e mexa até dar consistência.

Reserve em banho maria pra não enrijecer.

CREME DE MORANGO:

Creme de Morango: Bata o creme de leite e a geleia até misturar bem (use o liquidificador ou o multiprocessador na opção emulsificar).

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Misture bem o creme de leite e o açúcar pra formar a base.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo de um refratário retangular com o creme de chocolate.

Cubra essa camada de creme com bolachas molhadas no leite. .

Sobre essas bolachas, forre uma camada de creme de morango.

Nova camada de bolachas molhadas no leite.

Repita o procedimento pra ter duas camadas de creme de morango e duas camadas de creme de chocolate entremeadas pelas bolachas.

Pra finalizar, coloque o creme da cobertura e cubra com pedacinhos do que desejar. Normalmente eu uso Bis, mas fica uma delícia também com farelo de bolacha, raspas de chocolate, chocolate granulado ou castanhas picadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41770-torta-napolitana-de-bolacha.html>