

TORTA DE BOLACHA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha Maria de chocolate

395 g de Leite condensado (1 caixinha)

200 g de creme de leite (1 caixinha)

395 g de leite

6 gemas de ovos

1 barra de chocolate meio amargo

2 bandejas de morango

5 bombons sonho de valsa

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte as 6 gemas de ovos separados da clara (a clara não se utiliza), adicione o leite condensado juntamente com o leite, leve ao fogo e mexa até virar um pudim, não deixe cozinhar muito.

Reserve.

Pique os morangos e os bombons.

Reserve.

Derreta a barra de chocolate juntamente com o creme de leite em banho-maria.

Reserve.

Monte a torta.

Faça uma camada de bolachas molhadas ao leite, e vá fazendo as camadas com o pudim as bolachas (molhadas ao leite) e no meio faça uma camada de morangos.

Para a cobertura: coloque a barra de chocolate derretida, morangos e bombons picados por cima.

Leve à geladeira e deixe gelar por umas 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41921-torta-de-bolacha-especial.html>