

TORTA DE DANONE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250g de bolacha maisena (pode ser de chocolate ou normal)

5 colheres de manteiga amolecida

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 pacotinho de suco tang de morango (ou o sabor que você preferir)

1 pote de iogurte natural sem sabor

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate de 100 g mais ou menos

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a bolacha no liquidificador e triture. Retire do liquidificador e acrescente a manteiga. Mexa bastante e depois, em uma forma de fundo falso (tamanho médio), coloque a massa apertando bem no fundo e nas laterais, até ficar bem grudada. Leve ao forno já preaquecido por 10 minutos. Retire e coloque na geladeira enquanto prepara o recheio.

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador misture todos os ingredientes. Bata bem (no meu eu coloquei 2 potes de iogurte porque não gosto muito doce).

Despeje sobre a massa e alise com uma colher. Leve à geladeira por 20 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta no micro-ondas (1 minuto) ou em banho-maria o chocolate, depois acrescente o creme de leite.

Coloque delicadamente sobre a torta e leve para gelar por mais ou menos 1 hora, desenforme com cuidado utilizando o fundo da forma.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43570-torta-de-danone.html>