TORTA DE NATA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 potes de nata

2 caixas de creme de leite

1 caixa de leite condensado

1 pacote de bolacha maria de chocolate

3 colheres cheias açúcar

2 barras de 200 g cada de chocolate ao leite

leite para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira o leite condensado, a nata e 1 caixa de creme de leite, bata até ficar cremoso, acrescente o açúcar. Reserve.

Num refratário faça uma "caminha" de bolachas Maria de chocolate amaciadas no leite, após despeje a metade do creme, faça outra camada de bolachas e acrescente o restante do creme, cubra com mais uma camada de bolachas.

Leve ao freezer por 2 horas.

Passado esse tempo, leve ao fogo em banho maria o chocolate picado, quando estiver derretido despeje a outra caixinha de creme de leite. O creme de leite serve para que o chocolate não endureça novamente.

Retire o refratário do freezer e despeje por cima da ultima camada de bolachas.

Espere um pouco descongelar, cerca de 30 minutos e se delicie!

Despeje sobre a ultima camada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44312-torta-de-nata-e-chocolate.html