TORTA GELADA DE BISCOITO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 colheres e 1/2 de margarina

5 colheres de açúcar

1 caixinha de creme de leite (o ideal é uma e meia)

1 pacote de bolacha maizena de chocolate

1/2 litro de leite

Coco ralado ou chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Bater a margarina e o açucar num pote médio. Quando resultar numa massa homogênea, adicione o creme de leite e misture um pouco mais. Este é o creme com o qual você vai envolver as bolachas.

Jogue umas duas ou três colheres do creme numa travessa, de preferência de vidro, e espalhe bem. Coloque as bolachas todas num prato ou numa travessa qualquer para facilitar o manuseio. Molhe as bolachas no leite (dando um tempinho, mas sem deixar a bolacha amolecer demais) e ir dispondo as bolachas na travessa até completar a primeira camada.

Deixe umas 2 ou 3 horas na geladeira até ficar bem gelada e pronto! Vai muito bem com um cafezinho. Quando guardar novamente na geladeira, envolva-a com algum saco plástico para evitar que resseque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45327-torta-gelada-de-biscoito-de-chocolate.html