

# TORTA NATALINA

## INGREDIENTES

- 200 g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata ou caixinha de creme de leite
- 1 pacote de bolacha maizena ou amanteigada
- leite o bastante para molhar as bolachas
- 1 lata de leite condensado com chocolate em pó ou calda de sorvete
- 2 barras de chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga e o açúcar na batedeira e bata até formar um creme homogêneo e fofo, depois coloque o creme de leite e bata só até tudo se misturar homogeneamente e reserve.

Derreta o chocolate e coloque o leite condensado depois de o chocolate ter derretido.

Molhe as bolachas e forre o recipiente em que vai ser feita a torta.

Cubra as bolachas com o creme feito anteriormente.

Cubra o creme com o chocolate e assim sucessivamente até chegar a boca do recipiente.

Finalize com o leite condensado e mais uma camada de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45731-torta-natalina.html>