

TORTA DE BOLACHA ECONÔMICA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 5 colheres de sopa de maizena
- 200g de achocolatado em pó
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 pacote de bolacha maria
- 1 pote de nata pequeno
- chocolate em barra (opcional)
- 1 xícara de café para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

Adicione em uma recipiente o leite o açúcar, maizena e 100 g de achocolatado.

Leve ao fogo brando até ficar consistente deixe esfriar.

Bata na batedeira a nata e 100 g de achocolatado, reserve.

Depois de tudo frio em um marinex grande coloque uma camada de creme de chocolate, uma de bolacha molhada no café, cubra com o recheio de nata e chocolates picados para decorar.

Leve à geladeira ou se preferir no freezer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46886-torta-de-bolacha-economica.html>