TORTA HOLANDESA (NA MARINEX)

INGREDIENTES

CREME:

Creme:250 g margarina

200 g açucar refinado

4 gemas de ovos

2 colheres de sopa de essencia de baunilia

400 g creme de leite sem soro

100 g leite condensado

1 pacote de bolacha maisena

1 pacote de bolacha tortini (pata laterais)

COBERTURA:

Cobertura:350 g de chocolate meio amargo

200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Forre a forma com bolacha maisena.

Coloque as bolachas das laterais.

Coloque o creme.

Cubra com a cobertura de chocolate, decore a gosto.

Leve à geladeira e deixe gelar por cerca de 2 horas (ou no congelador por 1 hora), e está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47398-torta-holandesa-na-marinex.html