

# TORTA HOLANDESA (NA MARINEX)

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 250 g margarina  
200 g açúcar refinado  
4 gemas de ovos  
2 colheres de sopa de essência de baunilha  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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