

TORTA HOLANDESA ORIGINAL

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 180 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata o açúcar, a manteiga, as gotas de baunilha e as gemas até obter um creme bem claro.

Adicione o creme de leite sem soro delicadamente. Em uma forma de fundo removível disponha os biscoitos calipso nas laterais e no fundo disponha os biscoitos Maria.

Despeje o creme sobre os biscoitos e leve ao freezer ou geladeira se possível de um dia para o outro.

Derreta o chocolate meio amargo e misture com o creme de leite.

Cubra o creme e leve novamente para gelar.

Sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47695-torta-holandesa-original.html>