

TORTA DE BOLACHA GAÚCHA

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 potes de nata bem gelados

1 e 1/2 latas de leite condensado Nestlé

BOLACHAS:

Bolachas: 1 pacote de bolacha Maria de chocolate

2 xícaras de leite para molhar as bolachas

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

1 gema de ovo

1 colher de margarina sem sal ou manteiga sem sal

3 colheres de chocolate em pó ou Nescau

DECORAÇÃO:

Decoração: Raspas de chocolate meio amargo para decorar

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Coloque em uma panela o leite condensado, a gema, a margarina e o chocolate em pó. Mexa em fogo baixo, até desgrudar da panela. Despeje em uma tigela de vidro. Coloque na geladeira.

A seguir bata o creme branco.

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata as natas bem geladas na batedeira.

Até dar ponto de voltas.

Acrescente aos poucos o leite condensado.

Bata bem mas não bata demais.

Bata até ficar firme em ponto de voltas.

Se passar desse ponto vira manteiga e fica ruim

Reserve.

BOLACHAS:

Bolachas: Molhe as bolachas no leite mas não deixe amolecer deixe elas ficarem durinhas.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue a tigela com o brigadeiro, coloque uma camada de creme branco, e depois uma camada de bolachas, repita uma camada de creme branco e mais uma camada de bolacha. Às vezes não usa toda a bolacha.

Por cima coloque o creme branco. Depois raspe chocolate para decorar, espero ter sido bem objetiva.

Coloque para gelar por pelo menos 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49425-torta-de-bolacha-gaucha.html>