

TORTA ALEMÃ SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

- 500 g margarina quality sem sal
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 colher (café) essência de baunilha (opcional)
- 100 g chocolate ao leite
- 100 g chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1/2 pacote bolacha maisena
- 1 xícara de leite para molhar a bolacha

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bater a margarina na batedeira até formar um creme branco.

Continue batendo e acrescente a baunilha e aos poucos o leite condensado até formar uma mistura homogênea.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao banho-maria o creme de leite junto com os dois tipos de chocolate picados e misture até derreter.

Espere ficar em temperatura ambiente para cobrir a torta.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque camadas bem generosas de creme intercalando com as bolachas molhadas levemente no leite, cubra com a cobertura e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50885-torta-alema-super-facil-2.html>