

SOBREMESA DE BOLACHA SALGADA

INGREDIENTES

- 10 pacotinhos de bolacha club social (tradicional)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida acima)
- 1 colher (chá) baunilha
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) amido de milho
- 4 caixinhas de creme de leite
- 1 barra de chocolate ao leite de 400 gr

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco: Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, a baunilha, as gemas peneiradas e o amido de milho dissolvido em um pouco de leite, mexer até engrossar e começar a desgrudar do fundo da panela.

Desligar o fogo e acrescentar 2 caixinhas de creme de leite mexendo até que fique uniforme. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta bem o chocolate em banho maria, após acrescentar 2 caixinhas de creme de leite mexendo até que misture tudo.

COMO MONTAR:

Como montar: Em um refratário colocar no fundo uma camada de bolacha club social, por cima uma camada do creme branco, outra de bolacha, outra de creme branco e mais uma de bolacha. Por fim cubra com a cobertura e leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51420-sobremesa-de-bolacha-salgada.html>