

TORTA STIKADINHO

INGREDIENTES

2 potes de nata

2 latas de leite condensado

3 caixinhas de creme de leite

1 suco tang no sabor morango (em pó)

1 lata pequena de achocolatado em pó (nescau)

1 pacote de bolacha maria de chocolate

Leite para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Bata na batedeira em velocidade baixa a nata e mais ou menos 8 colheres de sopa (cheias) de achocolatado em pó.

Aumente a velocidade da batedeira aos poucos, até ficar em ponto de "mousse" e grudar nos garfos da batedeira. Reserve.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: Bata na batedeira em velocidade baixa, 1 leite condensado, 2 creme de leite e o suco tang. Conforme for misturando os ingredientes, aumente a velocidade da batedeira. Bata até ficar um creme cremoso e homogêneo. Reserve.

Com o leite condensado restante, faça um brigadeiro de panela e deixe esfriar enquanto monta a torta.

Para montar a torta, coloque uma camada do creme de chocolate, uma camada de bolachas maria de chocolate (molhadas no leite), uma camada do creme de morango, repita a camada com o creme de chocolate, coloque mais uma camada de bolachas e para finalizar, misture o creme de leite restante no brigadeiro de panela reservado.

Despeje por cima da última camada de bolachas, e está pronta a torta.

Deixe na geladeira por cerca de 2 horas.

Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51518-torta-stikadinho.html>