

TORTA ALEMÃ COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g de manteiga, sem sal

200 g de gotas de chocolate

1 xícara (chá) de açúcar

1 lata de creme de leite

1 pacote de bolacha, maisena

leite, o quanto baste, para molhar a bolacha

1 lata de leite condensado, sabor chocolate (ou cobertura de sorvete)

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga e o açúcar na batedeira e bata até obter um creme bem fofo e liso

Acrescente o creme de leite e bata rapidamente apenas para misturar

Desligue a batedeira e reserve

Separe um recipiente médio para montar o doce

Acrescente um pouco de leite num prato fundo e molhe rapidamente algumas bolachas maisena no leite

Forre o fundo do recipiente escolhido com uma camada de bolachas

Acrescente uma camada do creme reservado sobre as bolachas e sempre colocando camadas de gotas de chocolate

Acrescente mais uma camada de bolachas molhadas no leite e repita o procedimento finalizando com a bolacha

Cubra a última camada de bolachas com o leite condensado sabor chocolate (comprado pronto ou a cobertura)

Leve à geladeira por no mínimo 3 horas ou até que o doce fique bem gelado

Retire o doce da geladeira e sirva a seguir

Você pode substituir o leite condensado de chocolate por cobertura de sorvete sabor chocolate, fica ótimo por ser meio amargo quebra um pouco o doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52258-torta-alema-com-gotas-de-chocolate.html>