TORTA DE BOLACHA MESCLADA

INGREDIENTES

1 pacote de flan de chocolate

1 pacote flan de baunilha

1 litro de leite

1 caixa de creme de leite

1 pacote bolacha maria

2 colheres de maisena

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Dissolva o flan de chocolate e 1 colher de maisena em 500 ml de leite, depois leve ao fogo mexendo até ferver e pegar uma consistência.

Reserve e deixe esfriar.

Depois que esfriar, bata no liquidificador o flan com metade de creme de leite.

Repita o mesmo procedimento com o flan de baunilha. Em uma travessa, despeje um pouco do fan de chocolate, adicione uma camada de bolacha Maria, depois uma camada do flan de baunilha e assim por diante, sempre intercalando entre um sabor de flan e outro. Reserve um pouco dos flans para a cobertura.

Para decorar coloque o restante do flan de baunilha em cima da torta e depois o de chocolate espalhando aleatoriamente.

Coloque coco ralado por cima e depois é só deixar esfriar na geladeira.

Não é necessário molhar a bolacha no leite.

O flan vai ficar mole mesmo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53451-torta-de-bolacha-mesclada.html