TORTA REAL DE BOLACHA CHAMPAGNE

INGREDIENTES

CREME REAL:

Creme Real:1 gema

1 litro de leite

1 caixa de leite condensado

2 colheres de sopa de maisena

1 colher de farinha de trigo

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 xícara de achocolatado em pó

1 pacote de bolacha champagne

MODO DE PREPARO

Para o creme, bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque para gelar.

Assim que o creme estiver gelado intercale uma camada de creme real, uma camada de bolacha champagne e assim sucessivamente até que a última camada seja a do creme real, depois cozinhe os ingredientes da cobertura e coloque em cima da torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54337-torta-real-de-bolacha-champagne.html