TORTA DE BOLACHA MARIA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 pacote de bolacha maria de chocolate

1 litro de leite

3 gemas

1 caixa de leite condensado

3 colheres de maisena

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de creme de leite

3 colheres de chocolate em pó

chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado e as gemas, misture bem.

Depois coloque o leite e leve ao fogo.

Quando começar a ferver coloque a maisena dissolvida em um copo de leite e mexa sem parar até engrossar, depois de engrossado desligue o fogo.

Em um refratario coloque uma camada de bolacha e uma camada do creme e uma camada de bolacha e uma camada do creme, assim até acabar com a última camada de creme, coloque na geladeira e deixe até fazer a cobertura.

Coloque em uma panela o creme de leite e o chocolate e leve ao fogo até ferver, desligue e jogue por cima do bolo e decore com o chocolate granulado. É só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54588-torta-de-bolacha-maria-de-chocolate.html