

TORTA HOLANDESA SIMPLES E MUITO GOSTOSA

INGREDIENTES

1/2 pacote de bolacha tipo maisena

1/2 pacote de bolacha tipo leite maltado redonda (ou outra de sua preferência)

Leite o suficiente pra molhar a bolacha

6 colheres de sopa de margarina (Qualy)

2 xícaras rasas de açúcar refinado

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 latas de creme de leite bem gelado e sem soro

200 g de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

Forre uma forma de fundo falso com filme plástico, em seguida coloque no fundo as bolachas maisena molhadas no leite, e dos lados a bolacha redonda.

Para o creme branco coloque na batedeira a margarina com o açúcar e bata bem até formar um creme branco bem fofo, aproximadamente 8 minutos.

Em seguida coloque a baunilha e bata mais uns 2 minutos. Desligue a batedeira e coloque o creme de leite gelado e sem soro, bata a mão só até agregar bem ao creme e despeje sobre a forma já com as bolachas, leve ao freezer por uns 30 minutos.

No micro-ondas ou em banho-maria derreta o chocolate (no micro-ondas aproximadamente 1 minuto e 20 segundos).

Em seguida coloque o creme de leite de caixinha e misture bem.

Cubra a torta e leve ao freezer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55259-torta-holandesa-simples-e-muito-gostosa.html>