

TORTA NATALINA GELADA

INGREDIENTES

- 300 g de açúcar
- 1/2 kg de bolacha doce (tipo Maria)
- 200 g de margarina ou manteiga
- 2 caixas de creme de leite (se for lata sem soro)
- 3 colheres (chá) de vodka
- 3 colheres (chá) de guaraná
- 2 gemas
- 200 g de chocolate em barra

MODO DE PREPARO

Bater o açúcar, manteiga ou margarina, creme de leite e as gemas.

Forrar uma forma com papel alumínio de modo que sobre papel para fora da fôrma.

Colocar um pouco do creme no fundo e vá alternando com camadas de bolacha embebidas na vodka e no guaraná.

Faça as camadas até terminar o creme, sendo a última camada de bolacha.

Feche bem com o papel alumínio e leve para gelar.

Fica melhor de um dia para o outro.

Derreta as barras de chocolate que serviram para cobrir a torta.

Desenformar, cobrir e enfeitar com cerejas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55585-torta-natalina-gelada.html>