

TORTA HOLANDESA

INGREDIENTES

150 de biscoito de maisena

100 g de manteiga sem sal

1 xícara de açúcar refinado

200 g de manteiga sem sal

500 ml de creme de leite gelado

170 g de chocolate meio amargo derretido

200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Forre uma forma de aro removível com a farofinha, pressionando bem

Preasse a massa (180° C), por cerca de 10 minutos

Retire a massa do forno e espere esfriar

Recheio

Adicione o creme de leite e a essência de baunilha e volte a bater

Cobertura

Montagem

Adicione o recheio e leve à geladeira por 4 horas

Retire da geladeira e despeje a cobertura por cima

Volte à geladeira por mais 6 horas

Você sabia que a torta holandesa não é originária da Holanda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1138-torta-holandesa.html>