

TORTA MOUSSE DE BOLACHA (A SOBREMESA PERFEITA)

INGREDIENTES

400g de manteiga sem sal

3 gemas

2 latas de leite condensado

1 e meio pacotes de bolacha tipo maisena (eu uso a da Tostines)

chocolate granulado para decorar

leite o quanto baste para umedecer as bolachas

MODO DE PREPARO

1. Leve a manteiga com as gemas à batedeira e, enquanto bate, vá juntando o leite condensado, em fio, até formar um creme consistente e com sabor análogo ao do chantilli.
2. No fundo de um refratário, coloque uma camada do creme. Umedeça as bolachas, uma a uma, mergulhando-as ligeiramente no leite e arrumando-as em seguida sobre o creme. Deixe um espaço entre as bolachas (aproximadamente meio centímetro) para que o doce não fique embolachado. Coloque outra camada de creme e arrume mais uma camada de bolachas, de modo que fiquem perpendiculares à camada anterior e assim sucessivamente. O artifício de inverter a posição das bolachas é para evitar de servir fatias só com creme. Termine a torta com a última camada de creme e decore com o granulado de chocolate. Leve à geladeira para gelar antes de servir.
3. Dicas:
4. Substitua a manteiga por Dorigana sem sal (500g, à temperatura ambiente) e terá também um ótimo creme.
5. Pode substituir o granulado por raspas de chocolate ou bombons (Sonho de Valsa ou o que preferir) fatiados.
6. Se preferir, use bolacha Maria.
7. nunca experimentei e nem pretendo, mas quem tiver medo das gemas cruas que as retire da receita mas coloque uma colher de sobremesa de maizena para dar consistência, é só bater junto com o creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12997-torta-mousse-de-bolacha-a-sobremesa-perfeita.html>