

A MELHOR TORTA DE BOLACHA COM CREME QUE VOCÊ VAI COMER!

INGREDIENTES

Para o creme:

1 lata de leite condensado;

400 gr de nata light (dois potes de nata);

Para montagem do corpo da torta:

2 pacotes de Bolacha maria de chocolate (irá usar 3 colunas);

1 xícara de leite quente (para molhar as bolachas);

Cobertura:

1 lata de creme de leite;

1 barra de chocolate meio amargo;

* Para uma melhor consistência do creme e um melhor resultado final é ideal que a nata esteja refrigerada (mais dura), pois assim o creme permanecerá entre as bolachas!

MODO DE PREPARO

*Antes de iniciar o preparo do corpo da torta coloque o chocolate meio amargo para derreter em banho maria;

Creme:

Em uma bacia junte a nata e o leite condensado, misturando lentamente, e reserve;

É importante misturar lentamente pois se mexer rápido pode dar gosto de manteiga;

Corpo da torta:

Em um travessa oval média molhe o fundo com um pouco do creme;

Vá molhando as bolachas no leite quente e fazendo camadas, intercalando o creme e a bolacha. A ultima camada deverá ser de bolacha, para poder colocar a cobertura.

* Se preferir pode utilizar café no lugar do leite quente, da um gosto marcante muito bom.

Cobertura:

Depois de derretido o chocolate em banho maria, acrescente o creme de leite, misture bem e despeje sobre a torta.

Deixe gelar por aproximadamente 4 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13128-a-melhor-torta-de-bolacha-com-creme-que-voce-vai-comer.html>