

TORTA DE BOLACHA NA TRAVESSA, A SOBREMESA MAIS GOSTOSA QUE EU JÁ COMI!

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de leite
- 1 pacote de bolacha amanteigada com gotas de chocolate
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 700 ml de leite
- 2 gotas de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa bem cheias de amido de milho
- 4 ovos (gema e clara separada)
- 2 colheres de sopa de doce de leite; 3 colheres de nata
- Achocolatado a gosto
- Raspas de chocolate preto e branco

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela três gemas e o leite condensado.

Mexendo, acrescente o leite, a essência de baunilha, o creme de leite e a maisena dissolvida em um pouco de leite.

Mantenha em fogo baixo até engrossar.

Em um prato de sua preferência, forre o fundo com o creme.

Coloque as bolachas amanteigadas com gotas de chocolate umedecidas no leite e adicione uma camada de creme novamente.

Em seguida, coloque uma camada de bolacha de leite.

Por cima, mais uma camada de creme e outra camada de bolacha amanteigada.

Para a cobertura:

Na batedeira, bata as quatro claras em neve.

Depois, adicione a gema, as duas colheres de sopa de doce de leite, as três colheres de nata e o achocolatado, até chegar a cor que você preferir.

Decore com raspas de chocolate.

Leve à geladeira por no mínimo 12 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14411-torta-de-bolacha-na-travessa-a-sobremesa-mais-gostosa-que-eu-ja-co>

[mi.html](#)