

TORTA DE BOLACHA DE CAFÉ CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maria
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1/2 colher (chá) de emustab
- 1 colher (sopa) de café fino
- 2 colher de (chá) de achocolatado

MODO DE PREPARO

Bata o emustab, o leite condensado e o creme de leite na batedeira na velocidade 3 por 8 minutos

Quebre as bolachas no meio, molhe elas com água

Em seguida adicione todo o creme por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4505-torta-de-bolacha-de-cafe-cremosa.html>