

TORTA DE BOLACHA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

800 ml de leite integral
2 e 1/2 colheres de amido de milho
1 lata de leite condensado
1 pacote de bolacha maria
1 barra de chocolate ao leite (200 g)
2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite e o amido de milho
Misture bem e acrescente o leite condensado
Deixe no fogo até engrossar
Em uma vasilha coloque o chocolate em pedaços e adicione o creme de leite bem quente
Espere alguns minutos até desmanchar o chocolate
Mexa bem para misturar
Em um recipiente monte uma camada de creme branco, uma camada de bolacha e uma de creme de chocolate
Faça isso até acabar as camadas, sendo a última de creme de chocolate

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7987-torta-de-bolacha-e-chocolate.html>