

TORTA ALEMÃ CREMOSA

INGREDIENTES

- 2 potes de nata
- 1 caixa leite condensado
- 1 caixa creme de leite
- 1 pacote de bolacha ao leite ou maisena
- 1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Bata as natas junto com o leite condensado por uns 10 minutos

Use a batedeira e deixe até o creme ficar bem consistente ao ponto de não se mexer

Pegue as bolachas uma a uma e molhe no leite

Cubra o fundo de um recipiente

Logo após feita a camada, esparrame o creme por cima e faça novamente a camada de bolacha

Depois novamente finalize com mais uma camada de creme

Por ultimo, derreta o chocolate com creme de leite em banho maria ou micro

Despeje por cima da sobremesa já pronta

Se preferir pode adicionar morango ou uvas por cima

Deixe na geladeira para ficar geladinha, não coloque no freezer porque desanda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8341-torta-alema-cremosa.html>