

Receitas



Receita de Torta Holandesa

Receita de Torta Holandesa

Ingredientes

- 150g de biscoito de maisena
- 300g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 500ml de creme de leite gelado
- 300g de recheio forneável Camp sabor chocolate
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pacote de biscoitos com cobertura de chocolate

Modo de preparo

Triture o biscoito em um processador ou liquidificador e junte com 100g de manteiga derretida, até virar uma farofa semelhante à areia de praia. Em uma forma de aro removível, leve a mistura ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos. Retire a massa do forno e reserve.

Para o recheio, em uma batedeira coloque o restante da manteiga (200g) e o açúcar e bata até

ficar uma mistura homogênea. Depois, adicione o creme de leite e a essência de baunilha e bata novamente.

Para montagem, disponha os biscoitos nas laterais da forma e despeje o recheio. Leve à geladeira por 4 horas e após gelar, cubra com o chocolate forneável Camp. Leve novamente à geladeira, até que toda a sobremesa esteja gelada e pode servir.