

Torta de bolachas

por Marisa S. Aimi

▯▯ Ingredientes:

- 200g de manteiga sem sal ou margarina;
- 4 ovos;
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado;
- 1 pote de creme de leite (200g);
- 10 colheres (sopa) de nescau ou achocolatado em pó;
- 2 xícaras (chá) de leite;
- 1 pacote de bolacha maria ou bolacha maizena.

Modo de preparo

Creme:

Torta de bolachas

por Marisa S. Aimi

Misturar a manteiga ou margarina com as gemas e o açúcar e bater bem até formar uma mistura cremosa. Reservar. Bater as claras em neve com 2 colheres de açúcar para cada clara. Misturar as claras em neve com o creme de leite e misturar bem com o creme reservado. Por fim adicionar as colheres de nescau ou achocolatado e misturar bem novamente.

Montagem da torta:

Intercalar em uma travessa uma camada de creme e uma camada de bolachas molhando sempre as bolachas no leite para deixá-las mais macias.

Dica:

Levar a torta à geladeira e deixar por umas 3 horas antes de servir.