

Receita: TORTA HOLANDESA DE PAÇOQUITA

Pra você ir pra cozinha é um desafio? Pra nós, é resistir e não comer tudo sozinha!

TORTA HOLANDESA DE PAÇOQUITA

INGREDIENTES:

1 pacote de biscoito wafer sabor chocolate (180 g)

2 colheres (sopa) de margarina

1 pacote de biscoito calipso com cobertura de chocolate branco (130 g)

Paçoquita esfarelada para polvilhar

Creme

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

5 colheres (sopa) de água

400 g de doce de leite cremoso

2 latas de creme de leite gelado sem soro

1 xícara (chá) de Paçoquita esfarelada

Cobertura

150 g de chocolate branco picado

150 g de creme de leite

PREPARO:

Triture o biscoito no liquidificador, transfira para uma tigela, adicione a margarina e trabalhe com a ponta de seus dedos até obter textura de farofa. Forre o fundo de uma fôrma de fundo removível de 22 cm de diâmetro e leve ao forno médio preaquecido por 12 minutos. Deixe esfriar. Para o creme, polvilhe a gelatina sobre a água e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver.. Despeje em uma vasilha, adicione o doce de leite, o creme de leite, a Paçoquita e misture com uma colher. Despeje sobre a massa e alise com uma espátula. Leve à geladeira por 6 horas ou até firmar. Derreta o chocolate branco misturado ao creme de leite em banho-maria e

espalhe sobre a torta. Leve à geladeira por mais 1 hora. Desenforme e decore a lateral com o biscoito de cobertura de chocolate branco. Polvilhe Paçoquita e sirva em seguida.