



RECEITAS DA FIA

Torta de bolachas com cream cheese

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-bolachas-com-cream-cheese

Essa receita de Torta de bolachas com cream cheese que é uma delícia e simples de ser feita. Confira a receita.

Torta de bolachas com cream cheese

 40min

 6 porções

Ingredientes

- 350 grs de bolacha trituradas no liquidificador
- 1/2 xícara de manteiga ou margarina
- 200ml de chantilly
- 250 grs de cream cheese
- 2 colheres de açúcar
- açúcar refinado e gotas de chocolate para decorar

Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, triture as bolachas no liquidificador
2. Colocar em uma vasilha e misturar com a manteiga ou margarina, despeje metade da massa em uma forma com aro, apertando bem.
3. Leve para gelar e prepare o creme
4. Bata o chantilly, acrescente o cream cheese e 2 colheres de sopa de açúcar
5. Coloque o creme por cima das bolachas base deixando um pequeno espaço na borda
6. Coloque a outra metade da massa começando pelas bordas.
7. Levar para gelar por +- 30 minutos . Polvilhe açúcar refinado e decore com gotas de chocolate.
8. Sua torta de bolachas está pronta. Sirva.

Veja também : [Receitas para o dia dos pais](#) Relacionado: [Dicas de presentes para o dia dos pais](#)

www.receitasdafia.com