



# Torta Crocante de Oreo



## INGREDIENTES

30 biscoitos Oreo sem recheio	10 biscoitos Oreo sem recheio triturados
100g de manteiga derretida	⅓ de xícara de farinha de trigo
400g de chocolate meio amargo derretido	1 colher de sopa de açúcar
2 caixinhas de creme de leite	50g de manteiga gelada em cubos

## INSTRUÇÕES

1. Separar os recheios de 3 pacotes dos biscoitos e triturar no processador.
2. Juntar a manteiga derretida e misturar rapidamente.
3. Dispor em uma forma redonda de fundo removível, cobrindo o fundo e a borda. Levar para à geladeira por 30 minutos.
4. Em um recipiente, colocar o chocolate meio amargo derretido creme de leite. Bater bem com o auxílio de uma batedeira.
5. Dispor o creme por cima da massa de biscoitos e levar para a geladeira por 2 horas para firmar.
6. Em uma tigela, misturar, com a ponta dos dedos, o biscoito triturado, a farinha de trigo, o açúcar e a manteiga até obter uma farofa. Dispor em uma assadeira e levar ao forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja dourado. Reservar para esfriar.
7. Finalizar a farofa crocante de biscoito, com os biscoitos Oreo e servir.

