

# Torta de palha italiana

## 1. Ingredientes

Creme de leite - 1 caixa ou lata  
Chocolate meio amargo - 350 gramas  
Manteiga - 6 colheres de sopa  
Biscoitos Maizena - 40

## 2. Instruções

Triture os biscoitos no liquidificador até virar uma farofa fina.  
Misture as 5 colheres de manteiga derretida na farofa -fica com aspecto de areia molhada.  
Na forma 15 cm untada coloque a farofa no fundo e pressione bem com as costas de uma colher.  
Só no fundo da forma, laterais não.  
Leve a assar, forno pré-aquecido 180 grs. por 10 minutos e deixe esfriar.  
Derreta o chocolate no microondas ou banho maria com 1 colher de sopa de manteiga.  
Junte o creme de leite e misture até incorporar tudo.  
Quebre 15 biscoitos de maizena em pedaços pequenos e misture no creme de chocolate.  
Despeje esse creme na base da torta , espalhe bem e leve a gelar até ficar firme.  
Desenforme, polvilhe chocolate em pó, e castanha de cajú triturada.