

# TORTA MÁGICA DE OVOMALTINE

## INGREDIENTES

- 2 pacotes de biscoito de chocolate
- 4 colheres (sopa) de leite
- 1 pacote de ovomaltine
- 1 lata de leite condensado
- 2 lata de creme de leite sem soro
- 1 envelope de gelatina sem sabor em pó
- 2 potes de iogurte natural (170 g cada)

## MODO DE PREPARO

### ETAPA 1

ETAPA 1 Se o seu biscoito for recheado, com o auxílio de uma faca retire o recheio.

Em seguida triture o biscoito e misture com 2 colheres de sopa de leite. Assim obterá uma massa.

### ETAPA 2

ETAPA 2 Coloque a massa na forma de 22 cm de diâmetro com fundo removível, e espalhe até cobrir o fundo, talvez encontre um pouco de dificuldades para cobrir com o auxílio de uma espátula ou colher (use luvas e espalhe com os dedos).

Reserve na geladeira

### ETAPA 3

ETAPA 3 Prepare o recheio:

Pegue o pacote de gelatina e hidrate como diz a embalagem.

Após esse processo, no liquidificador, bata o leite condensado, 1 creme de leite sem soro, a gelatina, hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem, e o iogurte.

Despeje em um pote e coloque 4 colheres de Ovomaltine e misture devagar.

Coloque sobre a massa e leve à geladeira até firmar.

### ETAPA 4

ETAPA 4 Prepare a cobertura:

Em uma panela, misture 2 colheres de sopa de leite, 4 colheres de Ovomaltine até obter uma calda.

Após esse processo espere esfriar e acrescente 1 creme de leite sem soro.

## ETAPA 5

ETAPA 5 Coloque sobre a torta, e polvilhe com ovomaltine se desejar, volte à geladeira e sirva bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13307-torta-magica-de-ovomaltine.html>