

TORTA DE LEITE EM PÓ COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 pacote de gelatinas sem sabor de 24 g
- 1 xícara de leite em pó
- 200 g de biscoito maisena
- 3 colheres bem cheias de manteiga derretida
- 300 g de creme de avelã

MODO DE PREPARO

Quebre os biscoites e triture no liquidificador.

Coloque a manteiga derretida e misture bem a massa.

Coloque numa forma removível e modele.

Leve a massa ao forno preaquecido, a 200° C e deixe por 10 minutos.

Coloque o leite condensado, as 2 latas de creme de leite e bata bem.

Acrescente o leite em pó e a gelatina dissolvida em água quente e bata bem por uns 3 minutos.

Coloque colheres de creme de avelã sobre a massa e despeje o creme por cima, cubra com leite em pó e leve à geladeira por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16415-torta-de-leite-em-po-com-creme-de-avela.html>