

TORTA DE LEITE EM PÓ E CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 pacote de bolacha maisena (daqueles que vem com 3 juntos)

6 e 1/2 colheres (sopa) de manteiga derretida

CREME:

Creme: 1 e 1/2 lata de leite condensado

3 caixas de creme de leite

1 e 1/2 xícara de leite em pó

12 g de gelatina sem sabor

140 g de creme de avelã (pode ser substituído por brigadeiro)

BRIGADEIRO (OPCIONAL, SE OPTAR NO LUGAR DO CREME DE AVELÃ):

Brigadeiro (opcional, se optar no lugar do creme de avelã): 1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) achocolatado em pó

1 colher (sopa) margarina

1 caixa de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as bolachas no liquidificador ou mixer até ficarem todas trituradas.

Transfira para uma tigela.

Acrescente a manteiga derretida.

Coloque na forma de fundo removível fazendo uma camada de bolacha por toda a forma (essa receita deu pra uma forma de 25,5 cm de largura por 6,5 cm de altura).

Leve ao forno 200° C por 10 minutos ou até que a massa esteja rosada.

CREME:

Creme: Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina já preparada como indica a embalagem.

Forre a forma com o creme de avelã ou com o brigadeiro.

Despeje o creme na forma e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.

BRIGADEIRO (OPCIONAL, SE OPTAR NO LUGAR DO CREME DE AVELÃ):

Brigadeiro (opcional, se optar no lugar do creme de avelã): Misture o leite condensado, o achocolatado e a margarina.

Leve ao fogo até desgrudar da panela.

Apague o fogo, acrescente o creme de leite e bata bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17365-torta-de-leite-em-po-e-creme-de-avela.html>