

TORTA PAULISTA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado cozido (ou um pote de doce de leite de 500 g)

2 caixas de creme de leite

300 g de amendoim torrado e triturado grosso

1 pacote de bolacha maisena

150 ml de leite

2 colheres (sopa) rasa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o doce de leite (ou leite condensado cozido) junto com o creme de leite e 150 g de amendoim triturado, mexendo até os ingredientes se incorporarem bem, e reserve.

Em um prato, coloque o leite e o chocolate em pó e misture bem.

Em uma forma de aproximadamente 25 cm por 25, espalhe a mistura de doce de leite com amendoim, e por cima coloque a bolacha embebida no leite com chocolate em pó.

Repita as camadas até terminar com a mistura de leite condensado.

Com a sobra do amendoim torrado (150 g), coloque por cima para finalizar.

Doce pronto, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17526-torta-paulista.html>