

TORTA DE LEITE NINHO COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

200 g de biscoito maisena

4 colher (sopa) manteiga derretida

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

2 xícaras de leite em pó

24 g de gelatina incolor sem sabor dissolvida

200 g de creme de avelã

leite em pó a gosto para peneirar quando servir

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Leve ao liquidificador ou triture com amassador de batatas o biscoito maisena.

Bata bem ou amasse até formar uma “farofa”.

Misture bem o biscoito maisena triturado com a manteiga derretida.

Em uma forma de fundo removível (20 cm) ou tabuleiro redondo, adicione toda a massa de biscoito com manteiga e forre a forma por inteiro.

Leve ao forno 180° C por 10 minutos e reserve para esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Em um liquidificador adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina dissolvida.

Bata por 5 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Na massa da torta reservada, adicione uma fina camada da creme de avelã, espalhando cuidadosamente com espátula e em seguida adicione o mousse de leite em pó. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

Ao servir, peneire leite em pó em cima da torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/18294-torta-de-leite-ninho-com-creme-de-avela.html>