

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