

TORTA VARIG (TORTA DA VOVÓ)

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal
200 g de açúcar
3 pacotes de bolacha de maisena
4 gemas
1 lata de creme de leite (gelado)
1 lata de leite condensado
1 xícara de leite
4 colheres de chocolate em pó
250 g de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Misture manteiga, gemas, açúcar e bata na batedeira até ficar branco.
Depois de batido, misture o creme de leite (sem o soro) e bater na batedeira até ficar homogêneo.
Leve à geladeira por 3 horas (se puder deixar de um dia para o outro é melhor).

MONTAGEM:

Montagem: Prepare o leite com o chocolate em pó e mergulhar uma bolacha por vez rapidamente.
Faça camadas primeiro com a bolacha e depois com o creme gelado.
Intercale 4 camadas de cada.
Cozinhe a lata de leite condensado por 30 minutos na panela de pressão e deixar esfriar.
Mantenha na geladeira a cada passo para que o creme fique firme e facilite a próxima camada de leite condensado cozido.
Faça uma última camada com o leite condensado cozido e finalize com chocolate granulado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18978-torta-varig-torta-da-vovo.html>