

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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