

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>