

TORTA DE CREME DE AVELÃ E LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

200 g de biscoito maisena
4 colheres (sopa) de manteiga derretida
1 lata de leite condensado
2 caixas de creme de leite
1 xícara de leite ninho
24 g de gelatina incolor sem sabor dissolvida
200 g de nutella
leite em pó (opcional) para detalhes finais

MODO DE PREPARO

Ao liquidificador leve o biscoito maisena e o triture até ser formada uma farofa.

Utilize a manteiga derretida para misturar bem com o biscoito maisena.

Forre uma forma com a massa da biscoito com a manteiga e leve ao forno a 200º C por 10 minutos. Novamente no liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e a gelatina incolor sem sabor.

Na forma, preencha com o creme do leite em pó e com o creme de avelã; use sua criatividade.

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

Após isso, é opcional finalizar com mais leite em pó e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19148-torta-de-creme-de-avela-e-leite-em-po.html>