

TORTA DE LEITE EM PÓ COM AMORA

INGREDIENTES

Massa:

- 1 pacote de bolacha de maisena
- 3 colheres (sopa) de Margarina Delícia

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (sem soro)
- 1 xícara de leite em pó
- 1 pacote gelatina incolor 24 g
- 1 copo de geléia de amora

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, triture a bolacha, depois acrescente a Margarina Delícia e misture com as mãos.

Em uma forma com fundo removível, coloque a massa e ponha para assar por 15 minutos.

No liquidificador, acrescente o leite condensado, o leite em pó e o creme de leite, depois deixe bater por uns 2 minutos e por último acrescente a gelatina derretida.

Despeje na forma com a massa e deixe na geladeira por 3 horas, após estar firme acrescente a geleia de amora amolecida em banho maria por alguns segundos para que fique amolecida, depois coloque na torta e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/20970-torta-de-leite-em-pó-com-amora.html>