

TORTA DE BOLACHA CARAMELIZADA SABOR BAUNILHA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela, adicione o açúcar, leve ao fogo e deixe derreter até obter uma calda de cor escura.

Adicione a água e deixe ferver até engrossar, desligue.

Em uma travessa, passe a calda no recipiente e reserve.

CREME:

Creme: Em uma panela, coloque o leite, a maizena, o pudim, a gema peneirada e mexa até dissolver.

Coloque o leite condensado e leve ao fogo, deixe engrossar e depois desligue.

MONTAGEM:

Montagem: Na travessa caramelizada, coloque uma camada de bolacha, uma camada do creme e assim até acabar. Finalize com o restante da calda.

Decore com coco ralado sem açúcar.

Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21740-torta-de-bolacha-caramelizada-sabor-baunilha.html>