

TORTA DE BOLACHA DA SOGRA

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de leite integral (utilize a caixinha do leite condensado como medida)
- 1 lata de creme de leite
- 4 gemas
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de maisena (dissolvida no leite) + 1/2 xícara de leite
- bolacha maria redonda

MODO DE PREPARO

Em uma panela (fundo grosso), misture bem o leite condensado com as gemas.

Junte o creme de leite (sem soro), o leite integral e leve ao fogo mexendo sempre até quase ferver.

Adicione a margarina, a maisena dissolvida e misture até engrossar o creme.

Umedeça as bolachas com leite e disponha em uma assadeira.

Vá intercalando camadas de creme e bolachas, até que a última camada seja de creme.

Se desejar, polvilhe com bolachinhas trituradas no liquidificador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21849-torta-de-bolacha-da-sogra.html>