

TORTA GELADA DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

400 g de ovomaltine

100 ml de leite

4 ovos

MODO DE PREPARO

Separe a clara e a gema do ovo.

Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e o leite.

Mexa até ficar nem muito grosso e nem muito fino.

Coloque em uma forma, jogue um pouco de ovomaltine por cima e, depois coloque a forma no congelador.

Bata as claras dos ovos, e depois misture o creme de leite.

Retire a forma do congelador, e coloque a mistura por cima do leite condensado e do ovomaltine.

Pegue um pouco de leite condensado e coloque por cima, junto com o ovomaltine.

Depois, coloque no congelador, e sirva no outro dia (obs: se fizer à tarde).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23179-torta-gelada-de-ovomaltine.html>