

TORTA PAULISTA DA FAMÍLIA MATTOS

INGREDIENTES

1 e 1/2 pacote de biscoito maria
200 g de manteiga sem sal ou margarina
4 gemas
3 gotas de essência de baunilha
15 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 paçocas
um pouco de leite

MODO DE PREPARO

CREME

Colocar o creme de leite por 30 minutos no freezer para retirar o soro.

Colocar o leite condensado na panela de pressão e deixar por 35 minutos após pegar pressão (dependendo da marca, pode ser necessário mais tempo, ele deve ficar durinho e moreninho).

Bater o açúcar e a manteiga e, aos poucos, acrescentar as gemas uma a uma, depois o creme de leite sem soro e por último a baunilha, formando um creme uniforme.

MONTAGEM

Os biscoitos devem ser molhados no leite para realizar a montagem.

Alternar uma camada de creme e outra de biscoito, terminando com o creme.

Colocar em cima da última camada de creme o leite condensado cozido na pressão.

Colocar as paçocas esfareladas por cima.

Levar à geladeira por, no mínimo, 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23250-torta-paulista-da-familia-mattos.html>