

TORTA MOUSSE DE MILHO

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de milho

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 gelatina incolor

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maizena

100 g de margarina ou manteiga

1 gema

3 colheres de leite em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito em um liquidificador ou processador e coloque-o em um recipiente.

Adicione o leite em pó.

Adicione a gema e a margarina e misture bem, até que fique uma farofa úmida.

Utilize uma forma de aro removível se quiser desenformar a torta.

Coloque uma camada fina no fundo da forma e nas laterais uma camada mais grossa pra não quebrar depois.

Não precisa abrir a massa com rolo, a massa pode ser modelada na forma com as mãos.

Leve a massa ao forno preaquecido a 200° C, por uns 8 minutos, ou até que esteja dourado e reserve (se o fundo da massa fizer bolha no forno, é normal).

MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador o milho sem a água.

Hidrate a gelatina conforme as instruções e reserve.

Depois do milho bem batido, acrescente o leite condensado, o creme de leite e a gelatina e bata por uns 4 minutos.

Depois da massa fria, adicione o mousse e leve à geladeira.

A consistência da torta fica boa após umas 7 horas, mas fica melhor de um dia para o outro.

Desenforme a torta após as 7 horas ou no dia seguinte, assim não corre o risco de quebrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23532-torta-mousse-de-milho.html>