

TORTA DE CREME DE PASSATEMPO

INGREDIENTES

- 5 pacotes de bolacha de passatempo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Com o auxílio de uma colher, separe o recheio do passatempo e reserve.

Batas todos os biscoitos sem recheio no liquidificador até estarem completamente triturados.

Misture a "farofa do biscoito" com a manteiga e amasse até formar uma massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 15 minutos.

Em uma batedeira, bata o recheio dos biscoitos, o leite condensado e o creme de leite.

Retire a massa do forno e despeje o creme.

Leve ao congelador por 4 horas e está pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24134-torta-de-creme-de-passatempo.html>