

TORTA DE BOLACHA DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

500 ml de leite

3 colheres de sopa de amido de milho

2 ovos

1 lata/caixa de leite condensado

1 lata/caixa de creme de leite

2 pacotinhos de bolacha (bolacha Maria, bolacha champagne ou Marilan distração)

MODO DE PREPARO

Bata o leite, os ovos, o leite condensado, o creme de leite e o amido de milho no liquidificador.

Leve ao micro-ondas em um refratário de vidro (se o refratário for pequeno, fazer uma parte do creme de cada vez).

Em potência alta deixe por 1 minuto e 30 segundos e mexa.

Faça isso até o creme ficar consistente.

Podem ficar alguns grumos no creme, caso isso ocorra, depois de pronto, bata com um garfo, os grumos não alteram o sabor.

Monte a torta colocando primeiro uma camada de creme e depois uma camada de bolacha.

A última camada deve ser de creme.

Coloque uma cobertura do seu gosto para decorar, pode ser chocolate picado, coco ralado, ovomaltine, gotas de chocolate ou ganache.

Leve à geladeira por 4 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24293-torta-de-bolacha-de-micro-ondas.html>