

TORTA CREMOSA PASSATEMPO

INGREDIENTES

- 5 pacotes de bolacha passatempo
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacotinho de gelatina sem sabor
- 6 colheres (sopa) de margarina
- 1 assadeira de fundo removível

MODO DE PREPARO

Primeiro separe o recheio de chocolate de todas as bolachas (dos 5 pacotes).

Pegue as partes sem o recheio e bata no liquidificador até virar uma farofa.

Em seguida, com a farofa de bolacha já feita, misture as 6 colheres de margarina junto até ficar com a consistência da famosa "massa podre".

Coloque no forno a 180° C por 20 minutos e retire para esfriar.

Para o creme, bata no liquidificador a lata de creme de leite com a de leite condensado, adicione a gelatina sem sabor hidratada e os recheios da bolacha.

Com o creme já feito, coloque-o no recipiente com a massa.

Leve ao congelador por 5 horas, desenforme e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24760-torta-cremosa-passatempo.html>