

TORTA DE BOLACHA COM CLARAS EM NEVE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 600 ml de leite
- bolacha maria
- 2 claras
- 4 colheres (sopa) de açúcar branco
- 2 colheres (sopa) de maisena (diluídas em 50 ml de água)
- 2 colheres (chá) de achocolatado em pó diluído em água

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture o leite condensado e o leite.

Mexa bem até ferver em fogo baixo.

Quando ferver, adicione a maisena diluída em água e mexa.

Depois de mexer bem desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Mexa até ficar uma massa homogênea.

Escolha um pirex retangular e antes de adicionar as bolachas, molhe-as na água com achocolatado em pó.

Alterne as camadas, com as bolachas e o creme.

Depois da torta montada, bata as 2 claras e vá colocando o açúcar devagar.

Depois espalhe por cima da torta e deixe na geladeira 3 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24763-torta-de-bolacha-com-claras-em-neve.html>