

TORTA PASSATEMPO DA ISABELLA

INGREDIENTES

5 pacotes de bolacha passatempo

4 colheres de manteiga

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

MODO DE PREPARO

Separe as bolachas do recheio.

Bata as bolachas sem recheio no liquidificador até formar uma farofa.

Em uma tigela, misture com a mão a farofa e as 4 colheres de manteiga até formar uma farofa meio úmida (mas não muito).

Pegue essa farofa meio úmida e modele em uma forma redonda (de preferência com fundo destacável).

Leve ao forno preaquecido 180° C por 15 minutos.

Bata os recheios da bolacha com o leite condensado e o creme de leite em uma batedeira, até formar um líquido meio homogêneo.

Coloque na forma onde modelou a farofa.

Leve ao freezer por 4 horas e boa sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24792-torta-passatempo-da-isabella.html>