

# TORTA DE LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 3 xícaras (chá) de leite em pó (120 g)  
1 lata de creme de leite (300 g)  
3/4 de xícara (chá) de açúcar (120 g)  
2 colheres (sopa) de manteiga (40 g)  
2 colheres (chá) de gelatina em pó incolor (8 g)  
3 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina (45 ml)  
jujuba para decorar

## MODO DE PREPARO

### BASE:

Base: Misture o biscoito com o açúcar e a manteiga até obter uma farofa úmida.  
Forre a base e a lateral da forma pressionando ligeiramente para compactar e leve ao forno moderado preaquecido a 180° C por 25 minutos ou até dourar.  
Utilize fria.

### RECHEIO:

Recheio: No liquidificador, bata o leite em pó com o creme de leite, o açúcar, a manteiga e a gelatina.  
Esta deve estar previamente hidratada na água e derretida em banho-maria, ainda quente.  
Misture até ficar uniforme.  
Despeje sobre a base da torta e leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até firmar.  
Desenforme, decore com as jujubas e sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25872-torta-de-leite-em-po.html>