

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 180º 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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