

TORTA DE BOLACHA MAIZENA

INGREDIENTES

1° CREME:

1° Creme: 1 lata de leite condensado

1 litro de leite

3 gemas

3 colheres (sopa) de maisena

2° CREME:

2° Creme: 3 colheres (sopa) de maisena

achocolatado a gosto

1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo alto um creme de cada vez, mexendo sempre para não grudar.

Quando começar a borbulhar, abaixe o fogo, mexa por mais 5 minutos e desligue.

Faça isso com os dois cremes.

Forre a forma com o creme branco.

Em seguida, coloque a bolacha que deverá ser molhada no guaraná ou leite.

Depois, acrescente o creme de chocolate, depois a bolacha e assim sucessivamente.

Por último, coloque o chocolate ralado por cima e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26007-torta-de-bolacha-maizena.html>