

TORTA DE DANIX COM COBERTURA DE MOUSSE DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

BASE:

Base: 4 pacotes de danix

1 ou 2 caixas de creme de leite

MOUSSE:

Mousse: 1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

2 xícara (chá) de leite em pó

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Separe do biscoito o recheio e reserve.

Em uma caneca de alumínio ou uma panela, coloque todo o recheio do biscoito com uma caixinha de creme de leite e faça um "brigadeiro" (coloque também uma colher e meia de achocolatado para render) e reserve.

Em um pirex, faça camadas com o biscoitos e o "brigadeiro".

A última camada deverá ser de biscoito.

MOUSSE:

Mousse: Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata por 4 minutos até formar um creme.

Feito o mousse, jogue-o por cima da última camada de biscoito, espalhando-o com o auxílio de uma colher.

Leve à geladeira para ficar bem gelado e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26973-torta-de-danix-com-cobertura-de-mousse-de-leite-em-po.html>