

TORTA MINEIRA

INGREDIENTES

5 gemas
2 latas de creme de leite
400 g de biscoito de maizena
200 g de manteiga em tablete
200 g de açúcar
1 caixinha de creme de leite
1 copo de leite (200 ml)
350 g de chocolate ao leite
200 g de castanha de caju triturada

MODO DE PREPARO

Bata as 5 gemas com o açúcar, na batedeira.

Bata bastante, comece com uma velocidade baixa e vai aumentando.

Depois, acrescente o tablete de manteiga e continue batendo, até que forme um creme liso e levemente amarelado.

Misture, com uma colher, o creme de leite sem soro ao creme já preparado, misture bastante.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas, até que forme uma calda sem pedaços.

Acrescente a caixinha de creme de leite e misture bem, até que esteja uniforme com o chocolate.

Em uma refratária de aproximada de 40 cm x 20 cm, coloque uma camada com o creme preparado.

Em seguida, molhe o biscoito de maisena no leite.

Coloque o biscoito por cima da camada de creme, formando uma camada de biscoito.

Em seguida, coloque outra camada de creme e assim sucessivamente.

A última camada deve ser de biscoito,

Por cima da última camada de biscoito, coloque o chocolate e acrescente a castanha triturada por cima.

A castanha de caju pode ser substituída por nozes ou outra castanha triturada.

Deixe no freezer por 2 horas ou mais e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27481-torta-mineira.html>