

TORTA DOCE DE BISCOITO OREO E LEITE NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES

PARA A BASE:

Para a base: 2 pacotes 144 g de oreo
2 colheres (sopa) de margarina sem sal

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 2 latas de leite condensado
6 colheres de leite ninho
1 colher (sopa) de margarina sem sal
1/2 creme de leite
1 pacote de gelatina sem sabor (opcional)

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 1 pote de nutella
1/4 caixa de creme de leite
crips ou granulado

MODO DE PREPARO

Retire o recheio dos biscoitos oreo e triture-os no liquidificador.

Adicione a margarina, derretida ou em temperatura ambiente, e misture até dar liga.

Distribua a massa em uma forma de 24 cm, redonda, de fundo removível, untada e nivele.

Leve ao forno por cerca de 10 minutos a 180°C, reserve.

Leve ao fogo o leite condensado, o leite ninho e a margarina.

Mexa bem, até dar ponto de brigadeiro, descolando do fundo da panela e desligue.

Adicione o creme de leite.

Se for ficar muito tempo fora da geladeira, use um pacote de gelatina sem sabor derretida, porém, este dará uma consistência de pudim a receita.

Por fim, jogue a mistura na forma, sobre os biscoitos.

Leve à geladeira por 40 minutos.

Para a cobertura, amoleça a nutella com um pouco de creme de leite em banho-maria.

Espalhe por cima da torta.

Decore à sua escolha, com crips ou granulado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27767-torta-doce-de-biscoito-oreo-e-leite-ninho-com-nutella.html>