

TORTA DE DANONINHO DA MEL

INGREDIENTES

CREME:

- Creme: 1 pacote de nata 400 g
- 1 caixinha de leite condensado 400 g
- 1 caixinha de creme de leite 200 g

COBERTURA:

- Cobertura: 1 caixinha de leite condensado 400 g
- 1 caixinha de creme de leite 200 g
- 1 pacotinho de suco tanguê

OUTROS:

- Outros: 1 copo de leite
- 1 cálice de conhaque (opcional)
- 2 pacotinhos de tortinhas de morango
- 1 pacote de bolacha maria ao leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Na batedeira, coloque a nata e bata em velocidade baixa por uns 2 minutos.

Vá adicionando aos poucos, o leite condensado, até que misture totalmente.

Depois adicione o creme de leite também aos poucos, reserve.

Numa forma de fundo removível, coloque uma camada de bolacha maria já molhada no leite misturado com o conhaque.

Forre a lateral da forma com as tortinhas de morango, até fechar a lateral toda.

Coloque 1/3 do creme sob as bolachas, coloque mais uma camada de bolachas e outra de creme, até sobrar mais ou menos uns 2 dedos para o limite da forma.

Obs.: use a nata, o leite condensado e o creme de leite gelados.

COBERTURA:

Cobertura: Junte o leite condensado, o creme de leite e o tanguê de morango.

Bata por 2 minutos no liquidificador.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Coloque a cobertura por cima da torta montada e deixe no congelador por umas 2 horas, até ficar bem consistente.

Antes de servir, coloque na geladeira por uns 10 minutos para não derreter nem ficar muito duro ao servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27904-torta-de-danoninho-da-mel.html>