

TORTA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maizena (200 g)
3 colheres de sopa de margarina
1 caixa de leite condensado
1 copo e 1/2 de leite
1 copo de amendoim moído e torrado
2 colheres de sopa de maizena
2 paçocas
canela a gosto

MODO DE PREPARO

Quebre o biscoito maizena com as mãos e, aos poucos, triture no liquidificador até virar uma farinha bem fina.

Depois acrescente as 3 colheres de manteiga e misture com uma colher.

Espalhe sobre uma forma de fundo removível, cubra o fundo e as laterais, amassando com os dedos.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos.

Enquanto a massa assa, bata no liquidificador o leite, o amendoim e a maizena, coloque o leite condensado e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

Quando a massa estiver assada retire do forno e despeje o creme sobre ela.

Espalhe com os dedos as paçocas.

Polvilhe a canela para decorar.

Leve à geladeira 2 horas e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28200-torta-deliciosa.html>