TORTA DE BOMBOM NESTLÉ

INGREDIENTES

1 caixa de bombons nestlé 400 g

1 e 1/2 xícara de leite

3 gemas

2 latas de leite condensado

10 colheres de nescau

2 colheres de margarina

3 colheres de amido de milho (maisena)

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada:Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 3 latas de leite, as 3 gemas e 1 colher de amido de milho e misture.

Ligue o fogo e mexa até formar um creme.

Despeje no pirex.

Separe alguns bombons para decoração, pique os bombons em quadrados pequenos, coloque em cima do primeiro creme.

2ª CAMADA:

2ª camada:Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 3 latas de leite, 2 colheres margarina, 10 colheres cheias de nescau e 2 colheres de amido de milho, misture.

Ligue o fogo e mexa até formar um creme. Despeje no pirex sobre a primeira camada.

Por cima coloque os bombons que separou para decoração.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30335-torta-de-bombom-nestle.html