

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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