

TORTA DELÍCIA DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

- 3 latas de creme de leite
- 3 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de ovomaltine
- 2 colheres de manteiga
- 5 ovos
- 6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Pegar as 3 latas de leite condensado, 3 de creme de leite, 2 colheres de manteiga e as 5 gemas, misture tudo em uma panela.

Leve ao fogo até que engrosse bem (quando começar a borbulhar, não deixe queimar) quando estiver no ponto despeje o creme em um pirex e reserve.

Despeje o ovomaltine crocante cobrindo toda a parte branca que estava reservada, formando assim a segunda camada.

Bata as claras que restaram em neve e misture as 6 colheres de açúcar com um caixa de creme de leite bem gelada. Despeje no pirex.

Deixe esfriar a torta um pouco. Leve ao congelador. Enfeite de acordo com sua vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32247-torta-delicia-de-ovomaltine.html>