

TORTA 3D

INGREDIENTES

1º CREME:

1º Creme: 1 lata de leite condensado
3 latas de leite (a medida do leite condensado)
4 gemas
2 colheres de maizena

2º CREME:

2º Creme: 1 lata de leite condensado
1 lata de leite
1 colher de margarina
2 colheres de maizena
4 colheres de chocolate em pó

3º CREME:

3º Creme: 3 claras em neve
6 colheres de açúcar refinado
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1º CREME:

1º Creme: Colocar em uma panela o leite condensado, o leite, as gemas, a maizena dissolvida em um pouco de leite. Mexer até formar um mingau grosso. Coloque em um refratário.

2º CREME:

2º Creme: O mesmo modo do 1º. Assim que pronto, coloque sobre o 1º creme.

3º CREME:

3º Creme: Bater as claras e o açúcar até ponto de suspiro. Misture o creme de leite. Coloque por cima dos outros cremes.

Salpique com coco ralado ou raspas de chocolate.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33107-torta-3d.html>