

# TORTA FAROFINHA DE CREME

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha trigo  
1 xícara de açúcar  
1 colher de sopa de fermento em pó  
100 g de margarina  
1 ovo  
2 colheres de leite ninho

### RECHEIO:

Recheio:2 lata de leite condensado  
2 copos de 200 ml de leite  
2 gemas  
2 colher de maisena  
1 lata de creme de leite  
4 colheres de leite ninho

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes do preparo da massa e misture bem até que comece a formar uma farofa. Se misturar com as mãos facilita para dar o ponto.

Para o recheio coloque tudo em uma panela e mexa bem, até que forme uma mistura homogênea. Não precisa esperar esfriar para a montagem.

Com uma assadeira de fundo falso a torta fica mais fácil para montar.

Forre todo o fundo e as laterais da forma com a farofa e reserve um tanto razoável para cobrir por cima do creme.

Despeje o creme todo e o restante da farofa.

Leve ao forno a 180°C por 20 minutos .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33109-torta-farofinha-de-creme.html>