

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 .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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