

TORTA DE OVOMALTINE DA TRÍCIA

INGREDIENTES

- 4 gemas
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (mesma medida da lata de leite condensado)
- 2 latas de creme de leite
- 4 claras
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote de ovomaltine (300 g)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, as gemas, o amido de milho e o leite condensado e leve ao fogo até engrossar. Quando esfriar, acrescente uma lata de creme de leite, reserve.

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e bata mais um minuto.

Acrescente o creme de leite.

Em um refratário, coloque a maior parte do ovomaltine, em seguida, o mingau e por último, o creme. Salpique o restante de ovomaltine.

Leve ao congelador por quatro horas.

Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33312-torta-de-ovomaltine-da-tricia.html>