

TORTA DE DOCE DE LEITE COM SUSPIROS

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 pacote de bolacha de leite ou maisena
- 5 colheres de sopa de margarina
- 2 xícaras de chá de doce de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor incolor
- 1 pacote de suspiros
- calda de caramelo

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha e misture com a margarina até dar ponto de modelar.

Forre o fundo de um forma com fundo removível com a massa de bolacha e leve ao forno por 10 minutos. Retire do forno.

Misture o doce de leite, o creme de leite e a gelatina já dissolvida conforme instruções da embalagem. Misture bem até ficar homogêneo.

Despeje sobre a massa de bolacha e leve para a geladeira por, pelo menos, 5 horas, ou até que o creme esteja bem firme.

Desenforme e decore com os suspiros e a calda de caramelo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34123-torta-de-doce-de-leite-com-suspiros.html>