

TORTA GELADA DE BOMBOM

INGREDIENTES

- 4 latas de leite condensado
- 4 latas de leite
- 5 colheres de nescau
- 4 colheres de maisena
- 2 gemas de ovos
- 20 bombons serenata ou 2 caixas de bis

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as 4 latas de leite condensado, o leite, a maisena e as gemas, leve ao fogo até engrossar.

Divida esse creme em dois.

Em uma parte coloque o nescau e misture bem até se dissolver por completo.

Em um refratário coloque o creme com nescau já frio.

Pique os bombons ou o bis e coloque por cima ,com o creme branco já frio.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34990-torta-gelada-de-bombom.html>