

TORTA DELÍCIA

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 3 gemas
- 1 tablete de manteiga sem sal 200 g
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 pacotes de bolacha maisena
- 1 pacote de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as duas latas de leite condensado na panela de pressão por 10 minutos, espere estar completamente frio antes de abrir a lata.

Coloque na batedeira as 3 gemas, manteiga e o açúcar e bata até ficar um creme homogêneo.

Em seguida coloque o creme de leite sem o soro e bata novamente até misturar bem.

Em um travessa retangular (20x30 + ou -) coloque uma camada de creme, em seguida uma camada de bolacha maisena, intercalando até acabar o creme.

Depois que colocar todo o creme e bolacha, cubra com o leite condensado cozido.

Polvilhe o chocolate granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36321-torta-delicia.html>