

TORTA ALEMÃ ESPECIAL

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 litro de leite

5 colheres de maisena

2 gemas

1 lata de leite condensado

5 colheres de licor de cassis

2 pacotes de bolacha de maisena

COBERTURA:

Cobertura:4 colheres de nescau

2 colheres de manteiga

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Misture o leite, a maisena, as gemas, o leite condensado e o licor em um panela e mexa até virar um creme.

Reserve e deixe esfriar para começar a montagem.

Coloque em uma forma de aro removível as bolachas no fundo e na lateral.

Vá colocando uma camada de creme e uma de bolacha umedecida em leite, até acabar o creme.

COBERTURA:

Cobertura:Misture os 3 ingredientes na panela e mexa até desgrudar , tipo brigadeiro.

Coloque sobre o creme, depois polvilhe granulado e leve ao freezer por pelo menos 3 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38260-torta-alema-especial.html>