

TORTA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 pote de nata
- 1 pacote de bolacha maria

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão coloque a lata de leite condensado fechada e cubra com água, leve ao fogo por 30 minutos.

Tire a lata de leite condensado da panela de pressão e deixe esfriar por 30 minutos.

Pegue a batedeira e coloque o leite condensado e a nata, bata até virar um creme.

Monte a forma com a bolacha e vá colocando em camadas o leite condensado e as bolachas.

Bote a torta na geladeira e deixe esfriar por 1 ou 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39368-torta-de-doce-de-leite.html>