TORTA FRIA SIMPLES

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª camada: 1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

3 gemas

1 colher de maizena

2ª CAMADA:

2ª camada:2 copos grande de leite

1 gema

4 colheres de nescau

1 colher de maizena

3 colheres de açúcar

3ª CAMADA:

3ª camada: (observação: essa camada não vai ao fogo)

3 colheres de açúcar

4 claras

2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada:Leve ao fogo, mexa até engrossar e despeje em forma refratária de vidro.

2ª CAMADA:

2ª camada:Leve ao fogo, mexa até que engrosse, deixe esfriar e despeje em cima da 1ª camada.

3ª CAMADA:

3ª camada:Bata as claras ao ponto de neve, junto com o açúcar e o creme de leite, em seguida despeje a mistura sobre a 2ª camada.

Leve ao congelador coberta com plástico filme.

Decore com raspas de casca de limão frescas.

Sirva gelado!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42615-torta-fria-simples.html