

TORTA DE FAROFA DOCE

INGREDIENTES

16 colheres de trigo
100 g de margarina
1 ovo inteiro
1 xícara de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
1 lata de leite condensado
2 latas de leite de vaca
2 colher de sopa de margarina
1 gema
1 colher de sopa rasa de maisena

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo uma panela com o trigo, as 100 g de margarina, o ovo inteiro, o açúcar e o fermento. Mexer com colher de pau até formar grânulos pequenos. (Aproximadamente 15 minutos) Reservar.

Em outra panela fazer um creme com o leite condensado, o leite de vaca com a maisena dissolvida, a margarina e a gema.

Em um refratário colocar: uma camada com a metade da farofa, uma camada com o creme e outra com o restante da farofa.

Levar à geladeira por aproximadamente 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42754-torta-de-farofa-doce.html>