TORTAS DE BISCOITO CHAMPAGNE

INGREDIENTES

400 g de biscoito chapagne

1 litro de leite

4 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 colheres de achocolatado

1 colher de maisena

200 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Mexa 400ml de leite com 3 colheres de achocolatado, 200 g de açúcar, 1 colher de maisena.

Leve ao fogo baixo e deixe endurecer mexendo sempre, ele formará um creme liso e consistente.

Vire na forma o creme liso e consistente e cubra de biscoitos champagnes molhados no leite.

Coloque em uma panela 4 gemas, 1 lata de leite condensado, 300 ml de leite e misture no fogo baixo, até endurecer e jogue sobre o biscoito.

Torne a colocar outra camada de biscoitos por cima e bata 4 claras em neves.

Coloque o creme de leite e 200g de açúcar, bata bem.

Junto com as neves que formou irá parecer um creme blanco.

Faça uma segunda camada dos biscoitos champagne, molhado no leite e vire o creme blanco por cima.

Deixe na geladeira durante 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43146-tortas-de-biscoito-champagne.html