

TORTA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (separa o soro do creme de leite)
- 3 ovos (separa as gemas das claras)
- 6 colheres de nescau
- 1 pacote de biscoito maizena (doce)

MODO DE PREPARO

1° CAMADA:

1° camada: Coloque em uma panela leite condensado, nescau, as gemas dos ovos e o soro do creme de leite. Leve ao fogo baixo mexendo sempre, quando começar a ferver deixe mais 2 minutos e retire do fogo. Reserve.

2° CAMADA:

2° camada: Pega as claras dos ovos e bate na batedeira até que fique bem consistente. Depois coloca o creme de leite junto com as claras batidas e mistura com uma colher. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma coloca toda mistura da 1ª camada e cubra essa camada com os biscoitos. Em seguida coloque a 2ª camada por cima e leve a geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43337-torta-super-facil.html>