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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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