

TORTA PAULISTA DA DONA ALICE

INGREDIENTES

3 xícaras de açúcar refinado
250 g de margarina sem sal
4 gemas
1 colher de café de baunilha
4 latas de creme de leite sem soro
3 pacotes de biscoito de leite retangular
300 g de amendoim torrado e triturado

MODO DE PREPARO

Misture a margarina com o açúcar até ficar um creme branco, coloque as gemas uma a uma, acrescente a baunilha mexa bem e acrescente o creme de leite, misture metade do amendoim ao creme.

Em um pirex retangular intercale uma camada de biscoito com a de creme finalizando com o creme e cubra com o restante do amendoim triturado, leve a geladeira por 3 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43460-torta-paulista-da-dona-alice.html>