

TORTA FÁCIL COM BISCOITOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maria

margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

gelatina incolor

morangos ou uvas se preferir

2 gelatinas no sabor da fruta que escolher

MODO DE PREPARO

No liquidificador triture o biscoito.

Misture o biscoito com a margarina até dar liga.

Em uma forma de aro removível.

Forre o fundo e a lateral da forma com essa massa, leve ao forno por 15 minutos.

No liquidificador bata o leite condensado com o creme de leite e a gelatina incolor (preparar a gelatina conforme fabricante).

Despeje sobre a massa já assada leve ao congelador até ganhar consistência.

Corte a uva ou os morangos arrume sobre o creme já firme leve novamente ao congelador, prepare a gelatina somente com água quente espere esfriar e jogue por cima do creme (se desejar pode preparar uma gelatina incolor junto com a de sabor para ficar bem firme).

Leve novamente ao congelador, depois que ficar bem firme pode colocar na parte de baixo da geladeira desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45342-torta-facil-com-biscoitos.html>