

TORTA CASSATA

INGREDIENTES

2 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite de vaca

bolacha champagne

2 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

Separe os ovos, misture as gemas com o leite condensado e o leite de vaca e maisena e cozinhe até ficar com um creme.

Com o creme já frio coloque em um pirex.

Em outro pirex coloque 3 colheres de nescau com leite, depois molhe a bolacha e coloque-as em cima do creme que você cozinhou.

Separe dos ovos as claras e coloque na batedeira bata junto com 4 colheres de açúcar e o creme de leite.

Em seguida cubra a torta e coloque a torta no freezer e deixe lá por uns 30 minutos ou mais até ela esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45792-torta-cassata.html>