

TORTA DO RILAKKUMA

INGREDIENTES

400 g de biscoito maizena
4 colheres de manteiga
2 latas de leite condensado
1/2 lata de leite
4 gemas de ovo
2 colheres de açúcar
3 colheres de maizena

MODO DE PREPARO

Bata o biscoito maizena no liquidificador até formar uma farofa.

Em um refratário misture a manteiga até formar uma massa homogênea.

Modele essa massa em uma forma de aro removível untada, leve ao forno até dourar, aproximadamente 15 minutos.

Misture em uma panela as latas de leite condensado, o leite, os ovos, o açúcar e a maizena.

Leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Coloque esse creme por cima da massa de biscoito maizena.

Leve ao refrigerador, servir gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46274-torta-do-rilakkuma.html>