

TORTA DE BOLACHAS (SEM USO DE FOGÃO)

INGREDIENTES

- 1 pacote de 350 g de bolacha Maria
- 1 pote de 300 g de nata
- 1 pote 300 g de doce de leite
- 4 ovos
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- Leite para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Separe os ovos em clara e gema.

Com as gemas e o açúcar bata uma gemada.

Acrescente o pote de doce de leite e a nata.

À parte bata as claras em neve.

Depois de misturar bem a gemada, a nata e o doce de leite, misture delicadamente as claras em neve até ficar uma mistura bem uniforme.

MONTAGEM:

Montagem: Molhe as bolachas no leite e forre o prato, alternando com camadas de bolacha e creme até que acabe com a última camada de creme.

Esmague grosseiramente umas 10 bolachas para formar uma farofa com pedacinhos de bolacha.

Polvilhe sobre a torta

Leve à geladeira por 3 horas.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46309-torta-de-bolachas-sem-uso-de-fogao.html>