

TORTA ALEMÃ DA MARINÊS

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito de maisena
250 g de margarina
200 g de açúcar
3 gemas
2 copos de leite de vaca
2 latas de creme de leite sem o soro
8 colheres de sopa de nescau
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de maisena
2 xícaras de leite de vaca

MODO DE PREPARO

Arrume no fundo de um pirex alguns biscoitos molhados no soro do creme de leite, misturado com leite de vaca. Misture a manteiga com 200 g de açúcar e as gemas, batendo tudo na batedeira até a massa ficar esbranquiçada. Depois acrescente o creme de leite sem o soro, mexendo somente para misturar sem bater para montar a torta.

Alternar em camadas os biscoitos molhados no soro com leite de vaca e o creme.

A última camada deve ser de creme.

Cobrir a torta com papel alumínio e levar à geladeira.

Depois que colocar a torta para gelar uns minutos fazer o creme de chocolate.

Dissolver 1 colher de maisena com as 2 xícaras de leite de vaca.

Acrescentar o nescau e as 2 colheres de açúcar e levar ao fogo mexando até engrossar.

Deixar esfriar e colocar o creme de chocolate por cima da torta.

Manter a torta na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46906-torta-alema-da-marines.html>