

TORTA SERENATA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 ovos

2 colheres de maizena

2 copos de leite

8 colheres de achocolatado em pó

1 creme de leite

4 colheres de açúcar

8 bombons serenata de amor ou sonho de valsa

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Bata no liquidificador o leite moça, 2 gemas, 1 colher de maizena e um copo de leite durante 1 minuto.

Leve ao fogo e cozinhe até virar um creme.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Bata no liquificador 8 colheres de achocolatado em pó,1 copo de leite, e uma colher de maizena durante 1 minuto.

Leve ao fogo e cozinhe até ficar um creme.

Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as 2 claras em neve.

Adicione 1 caixinha de creme de leite, e 4 colheres de açúcar.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa de vidro, coloque uma camada de creme.

Coloque pedaços de serenata de amor (ou sonho de valsa) espalhados.

Depois coloque o Recheio, espalhe e coloque pedaços de bombons.

Por último coloque a cobertura e finalize com pequenos pedaços de serenata da amor por cima.

Colocar na geladeira e servir gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/47106-torta-serenata.html>