

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 liquidificador 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47106-torta-serenata.html>