

TORTA DE BOLACHA COM MORANGOS À MODA DANI

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras em neve batidas com 4 colheres de sobremesa de açúcar refinado

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado o leite e a maizena dissolvida em um pouco de leite e leve ao fogo alto mexa até engrossar cuidado para não empelotar, depois de pronto reserve. Enquanto faz o creme coloque os morangos em uma vasilha com ao açúcar refinado, misture e reserve.

Pegue a travessa coloque uma camada de creme molhe as bolachas no refrigerante e coloque as bolachas em cima do creme, coloque mais uma camada de creme coloque a calda de morangos.

Depois mais uma camada de creme mais uma camada de bolachas molhadas de refrigerante mais uma camada de creme.

Pegue as claras em neve batidas com açúcar refinado, misture o creme de leite com cuidado e coloque por cima da torta, decore com morangos.

Leve à geladeira por cerca de 1 hora e é só saborear essa delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47954-torta-de-bolacha-com-morangos-a-moda-dani.html>