TORTA DE BISCOITO COM MORANGO

INGREDIENTES

4 colheres de maisena

2 colheres de nescau

2 colheres de nesquik

1 pacote de biscoito de maisena

1/2 L de leite

2 latas de leite condensado

1 caixa de morangos

1 pacote de gelatina

MODO DE PREPARO

Em um pirex de vidro coloque uma camada de biscoito molhada ao leite.

Coloque em uma panela 2 copos e meio de leite com 2 colheres de maisena e 1 lata de leite condensado, adicione 2 colheres de nesquik e misture no fogo até engrossar, depois adicione ao pirex por cima dos biscoitos.

Coloque mais uma camada de biscoitos molhados ao leite e por cima os morangos picados, coloque em uma panela 2 copos e 1/2 de leite com 2 colheres de maisena e 1 lata de leite condensado, adicione 2 colheres de nescau e misture no fogo até engrossar.

Adicione ao pirex, depois faça a gelatina como manda na embalagem e coloque-a em cima do creme de chocolate.

Leve à geladeira e espere endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48111-torta-de-biscoito-com-morango.html