

# TORTA QUARTOCENTENÁRIA

## INGREDIENTES

1 xícara de amendoim torrado e moído (eu torro na panela e bato no liquidificador)  
1 pacote de bolacha maizena do grande  
200 g de manteiga sem sal (não da certo com margarina)  
2 gemas  
1 xícara de açúcar  
1 lata de creme de leite sem soro  
2 xícaras de leite morno com  
1 cálice pequeno de rum ou licor de cacau

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até ficar branco e dobrar de volume.  
Junte as gemas e bata mais um pouco misturando bem.  
Adicione o creme de leite e bata até misturar.  
Desligue a batedeira e junta o amendoim  
Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, umedeça as bolachas no leite com o rum e faça uma camada no fundo  
Cubra com o creme e repita uma camada de bolacha e outra de creme.  
Termine com uma camada de creme.  
Se desejar pode salpicar por cima um pouco de amendoim ou raspas de chocolate.  
Leve à geladeira.  
A receita é excepcionalmente deliciosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48258-torta-quartocentenaria.html>