

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 junte 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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