

TORTA DE BISCOITO CREAM CRACKER

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de biscoito cream cracker

3 colheres de sopa de margarina

1 clara

RECHEIO:

Recheio: 2 ovos

300 g de queijo prato ralado

100 g de queijo provolone ralado

100 g de ricota esfarelada

1 xícara de chá de leite

sal a gosto

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno à 200º C.

Pique grosseiramente o biscoito.

Acrescente a margarina e a clara.

Com a ponta dos dedos, trabalhe a massa até formar uma farofa.

Com ela, forre o fundo de uma forma de 21 cm de diâmetro, forrada com papel manteiga.

Pressione bem e asse por 5 minutos.

No liquidificador bata os ovos, os queijos, o leite e o sal, misture o creme de leite morno.

Coloque o recheio sobre a massa e leve à geladeira por 20 minutos.

Asse a torta até dourar.

Desenforme morna e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50089-torta-de-biscoito-cream-cracker.html>