TORTA DE CREME FRANCÊS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito maizena passado no liquidificador

4 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara de amendoim torrado e passado pelo liquidificador

CREME FRANCÊS:

Creme Francês:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 xícara de maizena dissolvida no leite

1 gema

1 pitada de sal

1 colher de (sopa) de manteiga

1 colher de café de baunilha

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes da massa até ficar consistente.

Forre o fundo de uma forma removível e leve ao forno por 15 a 20 minutos. Retirar do forno, deixar esfriar.

Misture todos os ingredientes menos o creme de leite, levar ao fogo até formar um creme. Retire do fogo e coloque o creme de leite e bata bem. Deixe esfriar, coloque uma colher de café de baunilha e torne a bater.

Coloque por cima da massa de biscoito e polvilhe com amendoim.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50748-torta-de-creme-frances.html