TORTA GELADA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

1/2 kg biscoitos de amido de milho

1 lata creme de leite

4 gemas

1 e 1/2 xícaras de açúcar mascavo

2 xícaras de amendoim torrado e moído

200 g de margarina

MODO DE PREPARO

Bata as gemas e reserve.

Bata a margarina com o açúcar mascavo até obter creme liso e clarinho.

Acrescente o creme de leite e 1 e 1/2 xícaras do amendoim e as gemas batidas.

Reserve. Molhe os biscoitos no leite. Coloque numa forma uma camada dos biscoitos e uma de creme, alternando até o final com uma camada de creme.

Salpique o amendoim reservado e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51682-torta-gelada-de-amendoim.html