

# TORTA DE BISCOITO CHAMPAGNE DA VOVÓ

## INGREDIENTES

4 ovos grandes - separe as gemas da clara e reserve

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

1 colher (chá) de bicarbonato

1 pacote ( 180 g) de biscoito champanhe

Nescau e leite

1 lata de creme de leite sem soro

6 colheres de açúcar refinado

## MODO DE PREPARO

### 1<sup>a</sup> CAMADA:

1<sup>a</sup> Camada:Em uma panela misture as gemas, leite condensado , leite de vaca e o bicarbonato. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Despeje numa travessa.

### 2<sup>a</sup> CAMADA:

2<sup>a</sup> Camada:Aqueça um pouco de leite com Nescau. Vá amolecendo os biscoitos e colocando por cima da primeira camada.

### 3<sup>a</sup> CAMADA:

3<sup>a</sup> Camada:Bata as claras até ficar bem firme. Aos poucos coloque uma a uma as 6 colheres de açúcar refinada. Misture o creme de leite sem soro e coloque a 3<sup>a</sup> camada por cima do biscoito umedecido. Leve ao freezer e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54939-torta-de-biscoito-champagne-da-vovo.html>