

TORTA PAULISTA (TORTA DE AMENDOIM)

INGREDIENTES

OPCIONAL:

Opcional: Achocolatado (para ser misturado com o leite na hora de mergulhar as bolachas)

Doce de leite para cobrir a torta

MODO DE PREPARO

Primeiramente, bater na batedeira as 3 gemas com o açúcar até formar um creme.

Acrescentar a manteiga.

Em seguida, misturar ao creme acima as duas latas de creme de leite.

Colocar boa parte do amendoim (reservar um pouco para cobrir a torta) no creme e misturar bem. O creme está pronto!

Coloque uma quantidade de leite em um recipiente (se quiser, adicione o achocolatado, sendo cerca de 1 colher) e mergulhe as bolachas. Se quiser uma torta mais firme e seca, molhe as bolachas dos dois lados e já as retire. Se quiser a torta mais molhadinha (eu prefiro) deixe as bolachas bem molhadas, dos dois lados.

Em um refratário, alterne camadas de bolacha e creme. Primeiro as bolachas, depois o creme.

Se for colocar doce de leite, a última camada deve ser de bolacha. Se não for colocar o doce de leite, a última camada deve ser de creme.

Para incrementar, bater no liquidificador o amendoim reservado, só para que ele esfarele.

Jogue por cima da torta.

Deixe na geladeira 1 hora antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55561-torta-paulista-torta-de-amendoim.html>