

TORTA DELÍCIA DA TIA ALZIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 rolo pequeno de massa de pastel

CREME:

Creme:1 litro de leite

3 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

2 colheres de açucar (opcional)

2 colheres de amido de milho

200 g de chocolate ao leite

Uvas passas (opcional)

Frutas cristalizadas (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte a massa de pastel em pedaços e frite em óleo quente.

Deixe escorrer o óleo em papel toalha e reserve.

Aqueça o leite com as gemas peneiradas, o leite condensado e o açucar.

Engrosse com a maisena e deixe cozinhar até obter um creme liso e brilhante.

Deixe esfriar totalmente.

Forre o fundo de um refratário com uma camada do creme, cubra com uma camada da massa frita e alterne as camadas de creme e massa, terminando com o creme.

Cubra com o chocolate cortado em raspas grossas.

Salpique sobre o chocolate, pequenas porções de massa esmigalhada.

Como opção, antes de cobrir a torta com o chocolate, pode salpicar uvas passas ou frutas cristalizadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55739-torta-delicia-da-tia-alzira.html>