TORTA PRESTÍGIO COM BISCOITO CHAMPANHE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 latas de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)

4 colheres (chá) de amido de milho

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

100 g de coco ralado

6 colheres (chá) de achocolatado em pó ou cacau em pó

3 pacotes de biscoito champanhe

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 2 medidas de leite, 2 colheres de amido de milho e o coco ralado e mexa sem parar até que o creme ganhe consistência

Em outra panela coloque a outra lata de leite condensado, 2 medidas de leite, 2 colheres de amido de milho e 6 colheres de achocolatado ou cacau em pó e mexa sempre até que fique consistente

Faça uma mistura do leite com um pouco de achocolatado apenas para umedecer o biscoito na hora de montar a torta

Espalhe em um pirex um pouco do creme de sua preferência e vá alternando com os biscoitos

Finalize com uma última camada de creme

Leve à geladeira e sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8821-torta-prestigio-com-biscoito-champanhe.html