

TORTA DE BOLACHA CREMOSA, A SOBREMESA QUE EU MAIS AMO!

INGREDIENTES

400 gramas de biscoito maisena ou maria

1 pacote de creme de leite

2 latas de leite condensado

6 xícaras de leite (1440 mililitros)

2 colheres de sopa de amido de milho

4 unidades de ovo

açúcar

MODO DE PREPARO

O primeiro passo da receita da torta de bolacha é colocar 4 xícaras de leite em uma panela e dissolver nele o amido de milho peneirado, enquanto mexe com um batedor de claras.

De seguida acrescente as gemas de ovo (reserve as claras) e o leite condensado e leve ao fogo médio, mexendo sempre, para engrossar. Adoce a gosto, mexa mais um pouco e deixe esfriar.

Quando o creme estiver morno, coloque as bolachas maisena da sua torta de bolacha em um recipiente fundo (reservando 5 ou 6 delas para depois). Acrescente as restantes 2 xícaras de leite e deixe de molho por uns minutos, para amolecerem.

Comece agora montando a torta de bolacha: em um refratário ou assadeira de vidro espalhe uma porção de creme no fundo, sobre ele coloque algumas das bolachas umedecidas e cubra com mais um pouco de creme. Repita até esgotar o creme e as bolachas.

Em seguida prepare a cobertura da torta de bolacha: bata as claras de ovo em neve até ficarem durinhas, acrescente o creme de leite e açúcar a gosto e volte a bater mais um pouco, para misturar.

Espalhe esse creme sobre a torta de bolacha e decore com as bolachas que reservou anteriormente, de preferência moídas. Leve à geladeira por 1 a 2 horas, de forma a ganhar consistência, e sirva gelada. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13255-torta-de-bolacha-cremosa-a-sobremesa-que-eu-mais-amou.html>