

TORTA CROCANTE FÁCIL DE FAZER, RECEITINHA TOP DOS DEUSES!

INGREDIENTES

Base

200 gramas de farinha de aveia

2 colheres de sopa de manteiga

1 ovo

3 colheres de sopa de açúcar demerara ou mascavo xilitol

3 paçocas sem açúcar

Brigadeiro de paçoca

2 receitas de leite condensado fake

2 colheres de sopa de manteiga

8 paçocas sem açúcar

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Base da torta

Misture tudo com as mãos até formar uma massinha uniforme e que não grude.

Acomode essa massa em uma forma de fundo removível e asse em forno pré-aquecido à 180 graus por 15 minutos.

Para o brigadeiro de paçoca

Adicione todos os ingredientes em uma panela e mexa em fogo baixo por aproximadamente 10 minutos ou até desgrudar do fundo, coloque por cima da base da torta e leve pra gelar.

Quando gelar esfarele mais paçoca por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13925-torta-crocante-facil-de-fazer-receitinha-top-dos-deuses.html>