

TORTA CREME DE BOLACHA, A SOBREMESA MAIS DELICIOSA QUE EXISTE!

INGREDIENTES

790g (2 latas) de leite condensado

300 ml de leite

2 ovos

1 colher de chá de essência de baunilha

3 colheres de sopa de açúcar

150g de bolacha maria

MODO DE PREPARO

Em uma panelinha, adicionar o leite condensado, o leite e 2 gemas.

Levar ao fogo baixo e cozinar até obter um creme espesso, no final adicionar a baunilha. Deixar esfriar.

Com as claras, bater uma clara em neve com o açúcar até chegar a um merengue firme.

Em uma forma retangular untada, dispor o merengue e levar ao forno a 180 graus até dourar no topo.

Cobrir o merengue com o creme de leite condensado.

Bater a bolacha maria no liquidificador até virar uma farofinha.

Finalizar a torta com a farofa e levar a geladeira por mínimo no 2 h.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14823-torta-creme-de-bolacha-a-sobremesa-mais-deliciosa-que-existe.html>