

SOBREMESA QUERIDINHO DO PAPAÍ, ESSA SOBREMESA NÃO POPDE FALTAR, NEM É BOLO NEM É TORTA!!

INGREDIENTES

400g de biscoitos tipo Maria ou biscoitos digestivos
500 ml de leite
200g de açúcar
2 colheres de chá de essência de baunilha
200g de manteiga em temperatura ambiente
2 colheres de sopa de cacau em pó (opcional)
Decorações à sua escolha (pepitas de chocolate, nozes, frutas, etc.)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, despeje o leite e acrescente o açúcar e a essência de baunilha. Misture bem até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

Adicione a manteiga em temperatura ambiente e misture até ficar homogêneo e cremoso.

Se quiser uma variante de chocolate, adicione o cacau em pó e misture até incorporar totalmente.

Pegue uma fonte ou forma própria para refrigeração e comece a montar o bolo. Comece colocando uma camada de biscoitos no fundo da forma, certificando-se de cobrir toda a superfície.

Despeje uma camada da mistura de leite e manteiga sobre os biscoitos, certificando-se de cobri-los completamente. Repita esse processo alternando as camadas de biscoito e misture até usar todos os ingredientes.

Termine o bolo com uma camada de massa e decore o topo com os seus toppings preferidos, como pepitas de chocolate, frutos secos ou fruta fresca.

Cubra o bolo com filme plástico ou tampa e deixe descansar na geladeira por no mínimo 4 horas, ou de preferência de um dia para o outro, para que os biscoitos amoleçam e forme uma textura perfeita.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16609-sobremesa-queridinho-do-papai-essa-sobremesa-nao-popde-faltar-nem-e-bolo-nem-e-torta.html>