

SEM FORNO! DELICIOSA TORTA GELADA DE CAFÉ QUE DERRETE NA BOCA! FICA PRONTA EM POUCOS MINUTO

INGREDIENTES

<div class="loop__item__description">Para o creme:</div>

<div class="loop__item__description">1 litro de leite</div>

<div class="loop__item__description">70 g de farinha de trigo</div>

<div class="loop__item__description">(tipo Maizena)</div>

<div class="loop__item__description">140 g de açúcar</div>

<div class="loop__item__description">1 gema de ovo</div>

<div class="loop__item__description">1 colher (chá) de açúcar de baunilha ou essência líquida</div>

<div class="loop__item__description">300 g de mascarpone</div>

<h3 class="wp-block-heading">Finalização:</h3>

<h3 class="wp-block-heading">Coco ralado</h3>

MODO DE PREPARO

Umedeça os biscoitos no café e coloque-os ao redor de toda a lateral da forma, um ao lado do outro.

Recomendamos o uso de uma forma redonda, mas, se não tiver, utilize a que estiver disponível.

<div class="code-block code-block-3">

<div id="aswift_5_host">Em uma panela, coloque o leite, adicione a farinha de trigo, o amido de milho, o açúcar, a baunilha (açúcar ou essência), a gema de ovo e misture bem até dissolver tudo.</div>

</div>

<div class="singular__telegram"><i class="icon icon--telegram icon--center"></i>Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até a mistura engrossar e formar um creme uniforme.</div>

Acrescente o mascarpone e mexa até que ele esteja completamente dissolvido e o creme fique homogêneo.

Despeje metade do creme na forma com os biscoitos e alise a superfície. Umedeça os biscoitos quebrados ao meio no café e distribua-os sobre o creme, cobrindo toda a superfície.

Em seguida, despeje o restante do creme por cima e finalize com os biscoitos inteiros umedecidos no café.

Cubra a forma com plástico filme e leve à geladeira. Deixe descansar durante a noite ou, se preparar durante o dia, deixe resfriar por pelo menos 8 horas.

Após o tempo de resfriamento, desenforme, invertendo a torta para que a base fique para cima. Polvilhe coco ralado por toda a torta e, em seguida, finalize com cacau em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16828-sem-forno-deliciosa-torta-gelada-de-cafe-que-derrete-na-boca-fica-pron>

[ta-em-poucos-minuto.html](#)