

TORTA NEGRESCO QUE NÃO VAI NO FORNO

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito negresco
- 1 lata de creme de leite
- 1 leite condensado
- 2 colheres de manteiga
- 1 suco do limão

MODO DE PREPARO

Primeiro, tire os recheios de todos os biscoito, junte

Acrescente duas colheres de manteiga na farofa de biscoito, misture até dar ponto

Depois, forre a massa numa forma (de preferência com fundo falso) de 20cm

Pegue o leite condensado e o creme de leite bata no liquidificador por 3 minutos ai coleque o soco do limã deixe bate por mais 3 minutos

Acrescente o creme por cima da massa e leve ao freezer por 2 horas ou até ficar dura

Pegue uma panela, bote uma colher de manteiga e deixe derreter

Adicione os recheio do biscoito e bote um pouco de leite e misture até dar o ponto

Depois da torta pronta, jogue a conbertura por cima do creme e leve à geladeira por 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4289-torta-negresco-que-nao-vai-no-forno.html>