

# TORTA DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

500 g de amendoim moído (separe uma xícara (chá) para finalizar a torta)

250 g de margarina

4 gemas

3 xícaras (chá) de açúcar refinado

2 latas de creme de leite

600 g de biscoito maisena

leite com achocolatado para molhar os biscoitos

## MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, as gemas e a margarina até ficar bem claro (de preferência na mão)

Depois acrescente o amendoim

Logo após o creme de leite

Coloque uma camada do creme e uma de biscoitos molhados no leite

Acrescente outra de creme e outra de biscoitos

A última deve de ser de creme

Para finalizar, cubra toda a torta com amendoim moído (separado no início da receita)

Deixe gelar por 12 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9391-torta-de-amendoim.html>