

TORTA DE REQUEIJÃO COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

Massa

1 copo de farinha de trigo

1/2 copo de chocolate solúvel

1/2 copo de açúcar

1 ovo

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Recheio

2 copos de requeijão cremoso tradicional (200 g)

400 g de doce de leite

1 colher (sopa) de gelatina sem sabor (dissolvida em 5 colheres de água quente)

1 colher (chá) de essência baunilha

MODO DE PREPARO

Massa

Leve para assar em forno médio por 15 minutos

Desenforme ainda morno e reserve

Na batedeira, bata o requeijão com o doce de leite, por 10 minutos

Coloque sobre a massa assada e leve para gelar por 5 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3275-torta-de-requeijao-com-doce-de-leite.html>