

TORTA PRESTÍGIO COM BISCOITO CHAMPANHE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 4 latas de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)
- 4 colheres (chá) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 100 g de coco ralado
- 6 colheres (chá) de achocolatado em pó ou cacau em pó
- 3 pacotes de biscoito champanhe

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 2 medidas de leite, 2 colheres de amido de milho e o coco ralado e mexa sem parar até que o creme ganhe consistência

Em outra panela coloque a outra lata de leite condensado, 2 medidas de leite, 2 colheres de amido de milho e 6 colheres de achocolatado ou cacau em pó e mexa sempre até que fique consistente

Faça uma mistura do leite com um pouco de achocolatado apenas para umedecer o biscoito na hora de montar a torta

Espalhe em um pirex um pouco do creme de sua preferência e vá alternando com os biscoitos

Finalize com uma última camada de creme

Leve à geladeira e sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8821-torta-prestigio-com-biscoito-champanhe.html>