

TORTA PAVE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes (creme): 200grs de manteiga sem sal, 01 xícara de açúcar refinado, ½ caixa de creme de leite, 2 colheres de sopa de leite condensado.

Modo de Preparo: Bater a manteiga com o açúcar e juntar o creme de leite e o leite condensado.

Ingredientes (recheio): 01 pote de doce de leite 500grs, ½ caixa de creme de leite.

Modo de preparo: Misturar o doce e o creme de leite e reservar.

Ingredientes para torta: 400grs biscoito maisena

Calda: ½ xícara de leite condensado e ¼ de xícara de água.

Montagem: Molhar levemente o biscoito, forrar o fundo de uma forma ou pirex com uma camada de biscoito, colocar uma camada fina de doce de leite, uma de creme, biscoito e repetir até o final dos ingredientes.

Levar para o congelador por aproximadamente 4 horas.

Decorar com raspas de chocolate.

Inês Donato