

Torta de Doce de Leite

Ingredientes

Base da Torta

- 150g de bolacha maisena
- 80g de manteiga derretida

Creme

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 gemas peneiradas
- 1 colher de essência de baunilha
- 300g de nata

Finalizar

- 350g de doce de leite
- 100g de creme de leite

Modo de Preparo

Prepare a Base:

- Triture as bolachas maisena até obter uma farofa fina.
- Misture a farofa de bolacha com a manteiga derretida até formar uma massa homogênea.
- Forre o fundo de uma forma de torta com fundo removível com essa mistura, pressionando bem para que fique compacta.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos. Reserve e deixe esfriar.

Prepare o Creme:

- Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, as gemas peneiradas e a essência de baunilha.
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e formar um creme consistente.
- Desligue o fogo e adicione a nata, misturando bem até incorporar.
- Despeje o creme sobre a base de bolacha já fria, espalhando uniformemente.

Finalize a Torta:

- Em uma tigela, misture o doce de leite com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
- Espalhe essa mistura sobre o creme de nata, formando a camada final da torta.
- Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir, para que a torta fique bem firme.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)