



Torta Paulista

www.receitasdafia.com/receitas/torta-paulista

Quer aprender a fazer essa delícia e arrasar na sobremesa? Com o sabor inesquecível do amendoim e da bolacha maizena, não tem como sua família não se apaixonar.

Torta Paulista

 50 min

 8 porções

Ingredientes

- 200 g de [manteiga](#)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 3 caixas de [creme de leite](#)
- 3 xícaras de [amendoim](#) torrado moído
- 2 pacotes de [bolacha Maizena](#)

Modo de Preparo

1. Bata a manteiga e o leite condensado por 5 minutos.
2. Adicione o creme de leite e o amendoim.
3. Bata bem para misturar.
4. Forre o fundo de um refratário com bolachas Maizena.
5. Cubra com uma camada do creme de amendoim.
6. Faça uma camada de bolachas por cima.
7. Cubra com o creme novamente.
8. Repita os passos 6 e 7 até acabar o creme.
9. Leve para a geladeira por 4h.
10. Decore com amendoim triturado e sirva.

www.receitasdafia.com