

# Torta paulista

## 1. *Ingredientes*

Biscoito Maizena - 600 gramas  
Gemas - 4  
Manteiga sem sal - 1 pacote de 200 gramas  
Açúcar - 200 gramas  
Leite condensado cozido - 1 lata  
Creme de leite sem o soro - 1 lata

## *Instruções*

Bata a manteiga - temperatura ambiente.  
Com o açúcar, até ficar 1 creme branco.  
Acrescente as gemas e bata mais.  
Em seguida misture o creme de leite sem o soro.  
Montagem

Num prato de rocambole-comprido monte a torta.  
1ª camada- os biscoitos na horizontal -um ao lado do outro  
2ª camada- passe o creme como "manteiga no pão" nos biscoitos.  
3ª camada- biscoito lado a lado na vertical

Continue assim até terminar  
Creme e biscoito  
Cobrir toda torta com o leite condensado já cozido.

Fica ótimo com sorvete de creme!