

TORTA DE BOLACHA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:
2 caixas de leite condensado
1 xícara de suco de maracujá
1 pacote de suco em pó no sabor maracujá (obs: opcional)
1 caixa de creme de leite
1 caixa de gelatina incolor e sem sabor

CALDA:

Calda:
polpa de 2 maracujás com semente
1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá.

Se preferir o gosto mais forte de maracujá, adicione o pó do pacote de suco aos poucos até obter o seu gosto.

Enquanto bate o recheio, hidrate a gelatina sem sabor na água, dissolva em banho-maria ou no microondas.

Acrescente no liquidificador e continue batendo até obter uma mistura homogênea.

Em uma panela, disponha a polpa de maracujá com o açúcar e deixe ferver em fogo baixo até formar uma calda.

Aproximadamente 15 minutos, reserve.

Em um refratário, intercale camadas de creme de maracujá e bolachinhas de chocolate, deixando uma porção de creme para a camada final.

Disponha a calda de maracujá por cima da última camada e refrigerue por no mínimo 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19423-torta-de-bolacha-de-maracuja.html>