

CHESSECAKE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

2 maracujá grandes

2 ovos

250 ml de leite

1 fileira de biscoito maizena

3 colheres (sopa) cheia de manteiga

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito maizena, após triturado coloque a manteiga já derretida e mexa até unir.

Coloque em uma forma de fundo e lateral removível, de forma que cubra o fundo e metade da lateral, deixe bem uniforme.

Em seguida, coloque no forno a 200° C, por 15 minutos e deixe esfriar.

Em outra panela, coloque a margarina, ovos, leite e 1 lata de leite condensado, mexa sem parar até virar uma papa cremosa.

Deixe esfriar um pouco, depois coloque em cima do biscoito triturado.

Pegue 1 lata de creme de leite e bata na batedeira até ficar com consistência de chantili.

Coloque o maracujá, creme de leite e mexa até adquirir uma cor amarelada.

Em seguida, ligue o fogão e vá acrescentando o leite condensado aos poucos, quando ferver o creme, desligue e deixe esfriar.

Depois de fria, acrescente o chantili aos poucos e mexa até unir.

Depois, coloque em cima da papa de leite condensado.

Deixe na geladeira por 3 horas, e depois é só desenformar as laterais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22879-chessecake-de-maracuja.html>