

TORTA DELÍCIA GELADA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de margarina sem sal

4 colheres (sopa) de açúcar

2 gemas

4 colheres (sopa) de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de gelatina incolor

3 colheres (sopa) água (para hidratar a gelatina incolor)

COBERTURA:

Cobertura: 300 ml de suco de maracujá (eu prefiro natural, já dissolvido em água, para não ficar muito forte)

1 colher (sopa) de gelatina sem sabor já hidratada

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

sementes de maracujá para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes, amasse bem e deixe descansar por 10 minutos.

Coloque a massa em uma forma média desmontável ou em um pirex (caso use pirex só forrar o fundo).

Espalhe bem a massa forrando o fundo e os lados, fure com um garfo e leve para assar por 20 minutos.

Cuidado porque assa facilmente, retire e deixe esfriar

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes, menos o creme de leite.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite e a gelatina incolor (já hidratada), reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Após desligar o fogo, coloque as sementes de maracujá na cobertura já pronta e misture.

Em seguida, espalhe a cobertura por cima do recheio.

Procure colocar igualmente por toda a torta para que fique bem uniforme, assim dará melhor acabamento.

Leve para gelar por no mínimo 2 horas, delicie-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26114-torta-delicia-gelada-de-maracuja.html>