# TORTA DE MARACUJÁ DA RAPHA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 pacote de bolacha de maisena

3 colheres bem cheias de manteiga

### RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

2 maracujás

### COBERTURA:

Cobertura:1 barra de chocolate meio amargo

1/2 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Triture em um liquidificador as bolachas e, na forma, misture com as colheres de manteiga.

Molde a massa na forma e leve ao forno por 20 minutos com a temperatura de 180º C.

### RECHEIO:

Recheio:Bata por 3 minutos no liquidificador as 2 latas de leite condensado, as 2 caixas de creme de leite e os maracujás.

Coloque o recheio sobre a massa que preparou anteriormente.

### COBERTURA:

Cobertura:Destaque os cubos de chocolate e coloque em um prato e derreta no micro-ondas.

É necessário que coloque de 30 em 30 segundos para não queimar.

Após derreter o chocolate, misture com o creme de leite e o leite condensado em uma panela, misture bem em fogo baixo por 5 minutos.

E coloque por cima do recheio de maracujá.

Leve a geladeira por mais ou menos 4 horas ou até formar uma casquinha de chocolate.

Está pronto, se delicie.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26594-torta-de-maracuja-da-rapha-com-cobertura-de-chocolate.html