

TORTA DE MARACUJÁ FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 g de manteiga gelada

50 g de açúcar

1 gema

190 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 copo de suco de maracujá puro e coado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma bacia, misture com um garfo a manteiga, o açúcar e a gema.

Acrescente a farinha e amasse com as mãos só até formar uma massa.

Forre uma forma redonda de 20 cm com a massa, pique com um garfo para não inchar.

Asse em forno preaquecido 200°C por 10 a 15 minutos ou até que a massa esteja assada.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite até formar um creme.

Adicione o suco de maracujá e bata mais um pouco até engrossar.

Despeje sobre a massa fria.

Decore com calda de maracujá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26751-torta-de-maracuja-facil.html>