

DOCE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de manteiga sem sal

1 colher de sobremesa de sal

CREME:

Creme: 1 e 1/2 latas de leite condensado

1 caixa de creme de leite

3 maracujás frescos

1/2 xícara de água

1 limão

1 pacotinho de gelatina sem sabor

3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture com as mãos, a farinha, a manteiga e o sal, até formar a massa.

Coloque em uma forma, de modo que a massa fique igualmente distribuída, com uma espessura bem fina.

Coloque para assar, em forno preaquecido a 180°C, até dourar.

Depois de pronta, quebre a massa em vários pedacinhos (esse vai ser o biscoito que vai embaixo do creme de maracujá), reserve.

Em fogo médio, coloque os 3 maracujás com as sementes, acrescente a água e o açúcar e mexa, até esquentar.

Depois passe na peneira, para separar o suco e as sementes.

No liquidificador, coloque o leite condensado e o suco de maracujá quente, peneirado.

Bata por uns 4 minutos, até dar uma engrossada.

Depois, acrescente o creme de leite e bata.

Dissolva a gelatina sem sabor com 5 colheres de sopa de água, coloque por 15 segundos no micro-ondas, para amolecer.

Depois, bata no liquidificador junto com os demais ingredientes.

Para montar, coloque em uma travessa, os biscoitos grosseiramente picados e por cima, o creme de maracujá.

Misture o suco do limão com as sementes (uso para deixar azedinho, mas vai de gosto) e cubra o doce.

Deixe na geladeira, até gelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27240-doce-de-maracuja.html>