

TORTA DE MOUSSE DE MARACUJÁ COM BISCOITO OREO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de suco concentrado de maracujá (use a lata de leite condensado como medida)

1 pacote de gelatina incolor

330 g de biscoito oreo ou negresco

110 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Em um processar ou liquidificador, bata os biscoitos (com recheio mesmo) até obter uma farinha grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas por 30 segundos e misture com o biscoito triturado.

Bata, até obter uma mistura homogênea.

Despeje essa massa em uma forma e vá amassando com uma colher.

Cubra a base e as bordas da forma com o biscoito e reserve.

É bom que a forma seja com fundo falso/removível, para desenformar mais fácil.

Bata no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite e o suco.

À parte, dissolva a gelatina incolor como descrito pelo fabricante.

Após, misture a gelatina com os outros ingredientes.

Bata no liquidificador por, cerca de, 3 minutos.

Adicione o conteúdo do liquidificador na torta reservada.

Leve para geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27324-torta-de-mousse-de-maracuja-com-biscoito-oreo.html>