

TORTA DE MARACUJÁ INFALÍVEL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 g biscoito maisena

250 g margarina

RECHEIO:

Recheio: Suco de 4 maracujás grandes (reserve as sementes)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de chá (suco de limão) opcional

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras em neve

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater o biscoito no liquidificador até formar uma farinha.

Misturar com a margarina até ficar homogênea.

Forrar uma forma com fundo falso.

RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes do recheio no liquidificador.

Pegue as sementes do maracujá e coloque em uma panela com 1/2 xícara de açúcar, mexa até sair o resto da polpa dos caroços e ficar em ponto de fio, se desejar pode colocar uma colher de gelatina sem sabor (eu não uso) prefiro mais natural.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve e acrescente o açúcar.

Coloque a mousse sobre a massa e cubra com as claras.

Leve ao forno preaquecido a 180°C ou até o suspiro ficar dourado.

Bom apetite.

Qualquer duvida grite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28238-torta-de-maracuja-infalivel.html>