

TORTINHA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de maisena ou de leite
- 2 colheres de manteiga gelada
- 1 vidro de suco de maracujá concentrado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de leite de coco
- 3 colheres de maisena
- 1 litro de leite
- 4 colheres de açúcar orgânico ou refinado
- 1 gelatina de maracujá

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha e acrescente uma colher de manteiga congelada, mexa bem.

Depois disso coloque em uma forma de fundo falso, fazendo furinhos com um garfo.

Leve ao forno a 200°C e deixe até que doure um pouco.

Deixe esfriar a massa por 1 hora.

Enquanto isso coloque em uma panela o leite, o leite de coco, leite condensado, creme de leite e também a maisena.

Em outra panela derreta a manteiga e junte ao outro creme.

Coloque em fogo baixo e mexa sem parar até ficar com um caldo grosso.

Depois de pronto coloque o suco concentrado e mexa bem, deixe esfriar ou até ficar a 21°C.

Coloque o creme de maracujá na forma e cubra com papel filme, leve à geladeira por 25 minutos.

Enquanto isso faça a gelatina de maracujá.

Retire a forma da geladeira e coloque a gelatina, cubra novamente com papel filme por 1 dia ou até a gelatina ficar pronta.

Retire o papel filme e, para decorar, coloque algumas sementes de maracujá.

Deixe na geladeira por 1 hora .

No final retire o papel filme e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28529-tortinha-de-maracuja.html>