

TORTA DE MARACUJÁ DA NICE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 xícara de açúcar

250 g de margarina

1 ovo

1 colher de fermento químico

1 colher de baunilha líquida

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 copo de suco de maracujá puro

2 colheres de amido de milho

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha, coloque todos os ingredientes da massa (a ordem não importa), até virar uma farofa e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque numa panela, o leite condensado com o suco de maracujá e leve ao fogo até levantar fervura.

Adicione o creme de leite.

Dissolva o amido no leite e junte a mistura até engrossar um pouco, desligue o fogo e deixe amornar.

Unte com margarina e enfarinhe, uma forma redonda de 30 cm.

Coloque metade da farofa, o creme e depois a outra metade da farofa.

Leve ao forno.

Você pode substituir o suco de maracujá, por suco de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29155-torta-de-maracuja-da-nice.html>