

TORTA DE MARACUJÁ ECONÔMICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maizena
5 colheres de sopa de manteiga (sem sal de preferência)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado caixinha
1 lata de creme de leite caixinha sem soro
1 maracujá 50 ml de suco concentrado
12 pacote de gelatina de maracujá

CALDA:

Calda: 1 maracujá
150 ml de água
5 colheres de açúcar a gosto
1 colher de amido de milho (maizena)

MODO DE PREPARO

Coloque metade do pacote de Biscoito no liquidificador de triturar até virar uma farofa, separe e coloque o resto do pacote.

Junte a manteiga e a farofa e misture até virar uma massa homogênea.

Abra a massa em uma forma e coloque na geladeira (se quiser coloque no forno na temperatura máxima por 10 minutos para dar uma corzinha na massa).

Enquanto a massa descansa coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco do maracujá para bater no liquidificador por 3 minutos.

Dilua a gelatina em 50 ml de água fervente.

Ligue o liquidificador novamente e bata a mistura com a gelatina.

Despeje a mistura em cima massa e coloque na geladeira por 30 minutos.

Enquanto a torta gela faça a calda.

Coloque o maracujá, a água, o açúcar e o amido de milho em uma panela fora do fogo.

Misture tudo e coloque no fogo médio, mexa até dar ponto de calda (para saber o ponto de calda é só colocar um pouco da calda atrás da colher e passar o dedo caso o caminho não se junte é porque esta bom).

Caso queira a calda mais grossa coloque mais 12 colher de maizena. Espere a calda esfriar por 5 minutos, coloque em cima da torta e leve à geladeira por mais 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31560-torta-de-maracuja-economica.html>