

# TORTA GELADA DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

8 maracujás (aproximadamente)  
1 lata de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
1 embalagem de gelatina de maracujá  
1/2 embalagem de biscoito maisena  
1/2 embalagem de manteiga sem sal (aproximadamente)  
6 colheres de açúcar  
forma de fundo removível

## MODO DE PREPARO

### BASE:

Base:Triture os biscoitos no liquidificador até formar uma farofa fina.

Com as mãos, misture o biscoito triturado com a manteiga.

Continue amassando até obter uma massa uniforme.

Forre (amassando com os dedos) o fundo da forma com a massa que terminou de preparar.

Reserve.

### MEIO:

Meio:Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, a gelatina e 200 ml do suco de maracujá, antes preparado.

Bater aproximadamente 5 minutos (para ficar bem grosso).

Despeje a mistura do liquidificador na forma (que está com a base).

Leve à geladeira até endurecer um pouco.

### GELEIA:

Geleia:Em uma panela no fogo misture (até engrossar) 200 ml de suco de maracujá (já preparado) com o açúcar.Retire a forma da geladeira.Espalhe a geleia por cima.

Coloque alguns caroços de maracujá em cima da torta.

Conserve na geladeira.