

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33712-torta-gelada-de-maracuja.html>