

TORTA DE MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ou 3 ovos (depende da grossura da massa que deseja)

3 colheres de margarina

4 colheres de leite

2 ou 3 xícaras de trigo (depende de quantos ovos vai)

1/2 xícara de açúcar (a gosto)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

4 colheres de leite

2 colheres de chá de amido de milho (você pode colocar gelatina incolor, mas achei mais prático assim)

Suco de 3 a 4 maracujás

COBERTURA:

Cobertura: 1 maracujá com semente

1 colher de chá de amido de milho

1 colher de açúcar ou a gosto

2 claras

1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Se preferir separe e reserve as claras para bater em neve e colocar por cima. Amasse tudo com a mão, faça uma bola e enrole em um plástico. Leve para gelar por 30 minutos.

Depois coloque na assadeira, faça furos com o garfo para não estufar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o leite condensado e o amido de milho dissolvido no leite. Leve ao fogo e deixe por 5 minutos mexendo, misture o creme de leite e mexa. Depois bata no liquidificador com o suco. Deixe esfriar e coloque sobre a massa

Cobertura:

Leve tudo ao fogo até as sementes se separarem, coloque por cima do recheio.

Se quiser decorar com clara em neve bata com 1 colher de açúcar.

Leve ao forno para dourar, em seguida decore com maracujá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35203-torta-de-mousse-de-maracuja.html>