

TORTA DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE FEITA COM SUCO EM PÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maisena 200 g cada

5 colheres de manteiga

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de Maracujá: 2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

2 pacotinhos de suco Tang sabor maracujá

1 copo de leite

2 gelatinas sem sabor

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de Chocolate: 1 lata de brigadeiro pronto

1/2 lata de creme de leite

granulado a vontade

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture as bolachas no liquidificador.

Coloque em uma tigela com a manteiga derretida e misture bem com as mãos, até ficar uma farofa úmida.

Coloque essa mistura em uma forma de fundo removível apertando bem com as mãos, fazendo assim a base da torta. Leve para assar por aproximadamente 10 minutos, reserve .

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de Maracujá: Bata no liquidificador o suco Tang, o leite, o creme de leite e o leite condensado.

Dissolva a gelatina conforme instruções da embalagem e adicione à mousse, batendo por mais alguns minutos.

Coloque essa mistura sobre a massa reservada e leve para gelar por 1 hora .

COBERTURA CHOCOLATE:

Cobertura Chocolate: Em uma tigela coloque o brigadeiro pronto e a meia lata de creme de leite e misture bem com uma colher até que se misturem. Coloque essa cobertura sobre a torta, apenas quando a mousse já estiver

firme.

Decore com com granulado à vontade .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36580-torta-de-maracuja-com-chocolate-feita-com-suco-em-po.html>