

# TORTA DE MARACUJÁ SIMPLES

## INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado  
2 caixas de creme de leite  
3 maracujás  
1 caixa de chantilly  
1 colher de maisena  
2 colheres de achocolatado em pó  
1 colher de manteiga ou margarina  
1 pacote de biscoito maisena sabor chocolate  
1 colher de açúcar

## MODO DE PREPARO

### 1º PASSO:

1º passo: Em uma panela coloque 1 leite condensado e 1 creme de leite.  
Coloque as duas colheres de achocolatado e a manteiga.  
Adicione 1 colher de maisena e leve ao fogo.  
Mexa até engrossar, retire e leve para a geladeira, deixe esfriar.

### 2º PASSO:

2º passo: No liquidificador coloque 1 creme de leite, o leite condensado e a polpa de dois maracujás.  
Bata até formar um creme grosso.

### 3º PASSO:

3º passo: Leve a polpa de um maracujá ao fogo com uma colher de açúcar.  
Ferva até o ponto de geleia e deixe esfriar.

### 4º PASSO:

4º passo: Bata o chantilly.

## MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa coloque o brigadeiro, faça uma camada de biscoitos, acrescente o creme de maracujá, o chantilly e a geleia.

Leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36986-torta-de-maracuja-simples.html>