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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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