

TORTA PAVÊ DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CREME DE MARACUJÁ:

Creme de maracujá:1 lata de leite condensado
1 xícara de suco concentrado de maracujá
2 colheres (sopa) de amido de milho dissolvido em meia xícara de leite

CHANTILLY:

Chantilly:1 caixinha de creme de leite para chantilly

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de polpa de maracujá com sementes
1 xícara de açúcar
1 colher (sobremesa) de amido de milho dissolvido em 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela levar ao fogo os ingredientes do creme.

Mexer até ferver e engrossar.

Amornar.

Bater o creme para chantilly conforme instrução da embalagem.

Reservar.

Levar ao fogo em uma panela os ingredientes da cobertura.

Mexer até engrossar.

Esfriar.

Colocar no fundo de um refratário o bolo fatiado, despejar o creme de maracujá morno.

Esperar esfriar o creme de maracujá, cobrir com o chantilly e colocar a cobertura de maracujá.

Levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44765-torta-pave-de-maracuja.html>