TORTA DE BISCOITO COM MARACUJÁ E COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g de biscoito de maizena

1 lata de leite condensado

3 caixas de creme de leite de 200 g

1 caixa de suco de maracujá concentrado (use a caixa de creme de leite pra medir)

150 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture o leite condensado, o de creme de leite (reserve meia caixa de creme de leite) e o suco de maracujá.

Mexa com uma colher e reserve.

Em um marinex pequeno, coloque uma camada de biscoito, outra de creme.

Intercale as camadas, até que a ultima seja de biscoito, reserve.

Misture o chocolate com o creme de leite reservado e derreta no banho-maria.

Após o chocolate derretido despeje sobre o biscoito e leve à geladeira por 1 hora e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44990-torta-de-biscoito-com-maracuja-e-cobertura-de-chocolate.html