TORTA DE MARACUJÁ PRÁTICA E FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 pacotes de biscoito maisena

1 pote de manteiga

RECHEIO:

Recheio:1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

3 maracujás

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture o biscoito.

Distribua o biscoito triturado numa vasilha grande, misture manteiga até dar a consistência de uma massa lisa, sem desmanchar e sem grudar da mão.

Em seguida coloque numa travessa, estique a massa por toda a travessa até as paredes da mesma, e leve ao forno por 15 minutos, ou até dourar a massa.

RECHEIO:

Recheio:Misture leite condensado, creme de leite e a polpa de 2 maracujás, bata tudo no liquidificador, em seguida despeje na massa já assada.

Enfeite com a polpa do terceiro maracujá e leve a geladeira por cerca de 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46025-torta-de-maracuja-pratica-e-facil.html