

TORTA DELÍRIO DE MARACUJÁ COM CHANTILLY

INGREDIENTES

- 500 g de bolacha champagne
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 1 pacote de 100 gramas de chantilly pronto
- 1 pacote de suco de maracujá
- 2 polpas da fruta maracujá

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado com o creme de leite e depois adicione o suco de maracujá com uma polpa da semente da fruta.

Prepare tudo em uma panela ao fogo, misture bem ate obter um creme. Reserve.

Em um refratario alterne a cama do creme com as bolachas e por última camada de chantilly

Regue com a polpa da fruta. Leve à geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52623-torta-delirio-de-maracuja-com-chantilly.html>