TORTA DE MARACUJÁ DA ELIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de biscoito de amido de milho

3 colheres de sopa de margarina

CREME:

Creme:2 gemas

2 xicaras de leite (400 ml)

3 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa (rasas) de amido de milho

1 colher de chá de baunilha

MOUSSE:

Mousse:2 latas (caixinha) de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

Polpa de 4 maracujás

CALDA:

Calda: Polpa de 2 maracujás

5 colheres de sopa de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos (liquidificador ou processador) e misture a margarina fazendo uma farofa molhada.

Coloque em uma forma cobrindo todo o fundo e as laterais, leve ao forno para dourar e reserve.

CREME:

Creme:Coloque todos os ingredientes em uma panela diluindo bem o amido, leve ao fogo até virar um creme liso.

MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador a polpa e coe, depois misture aos outros ingredientes e bata bem, reserve.

CALDA:

Calda:Coloque todos os ingredientes numa panela e deixe ferver até virar uma calda, reserve.

Misture a mousse ao creme e coloque sobre a massa tudo ja frio, leve para gelar por 2 horas.

Coloque a calda e deixe gelar por mais 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55346-torta-de-maracuja-da-elia.html