

TORTA DE MARACUJÁ DIFERENTE

INGREDIENTES

10 maracujás grandes ou 4 copos de suco pronto

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

780 g de leite

3 gemas

3 colheres de maizena

3 pacotes de biscoito maizena

2 pacotes de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

CREME QUENTE:

Creme quente: Coloque em uma panela média 1 lata de leite condensado, 780 g de leite, 5 maracujás ou 2 copos do suco de maracujá, 3 gemas e as 3 colheres de maizena e mexa sempre em fogo brando até fomar um creme e reserve.

CREME MOUSSE:

Creme mousse: No liquidificador coloque 1 lata de leite condensado, 2 latas de creme de leite, 5 maracujás ou 2 copos de suco pronto de maracujá e 2 pacotes de gelatina sem sabor, bata tudo junto até formar a consistência de mousse.

Em uma forma média e redonda arrume os biscoitos de maizena em volta do tabuleiro, coloque uma camada do creme quente cubra com uma camada de bicoito maizena, coloque uma camada de creme mousse cubra com biscoitos maizena e faça isso até encher a forma por inteiro.

Se preferir decore com as sementes do maracujá e leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55498-torta-de-maracuja-diferente.html>