TORTA DE MARACUJÁ CREMOSA

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena (ou qualquer um sem sabor)

100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (mesma medida da lata de leite condensado)

maisena quanto baste

6 maracujás

1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

Quebre os biscoitos ao meio e vá colocando em pequenas porçoes no liquidificador até que fique totalmente triturado

Após estarem bem triturados, adicione a manteiga

Quando a massa pegar consistência ,vá arrumando em uma forma de silicone ou fundo removível

Leve ao freezer ou congelador

Para o recheio, misture o leite condensado, o leite e a maisena em uma panela; mexa até engrossar

Quando o recheio engrossar, conte 1 minuto para desligar; deixe esfriar

Em outra panela coloque o açúcar e a polpa do maracujá; deixe reduzir até formar uma geleia

Pegue a massa, coloque o recheio e a geleia por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9390-torta-de-maracuja-cremosa.html