TORTA MARACUJÁ E BISCOITO SABOR CHOCOLATE COM RECHEIO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

300 g de biscoito sabor chocolate com recheio de baunilha (2 pacotes)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

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

1 pacote de gelatina de maracujá

1 caixa de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo

50 g de margarina

MODO DE PREPARO

Separe o recheio da tampa dos biscoitos

Triture os biscoitos e acrescente 50 g de margarina derretida; misture

Forre o fundo da assadeira de vidro com a mistura pronta

Use um pacote de biscoito para forrar a lateral da travessa, apenas uma banda do biscoito

Coloque no liquidificador o leite condensado, creme de leite, a gelatina dissolvida em uma xícara de água, o suco de maracujá e bata tudo por 2 minutos

Coloque a mistura do maracujá na travessa por cima da massa de biscoito

Finalize derretendo o chocolate meio amargo e misture com creme de leite

Coloque por cima do recheio de maracujá

Leve para gelar até firmar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9847-torta-maracuja-e-biscoito-sabor-chocolate-com-recheio-de-baunilha.html