

TORTA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

PARA MASSA

1 pacote de bolacha maria ou maisena

4 colheres (sopa) de margarina sem sal

PARA RECHEIO

2 maracujás

1 caixa ou lata de leite condensado

2 caixas ou latas de creme de leite

PARA COBERTURA

4 colheres (sopa) de açúcar

poupa com sementes do maracujá

MODO DE PREPARO

MASSA

Adicione margarina e misture com as mãos até formar uma massa que desgrude

Após coloque na forma com fundo falso sem untar forrando o fundo e as laterais

Leve ao forno em 180° C por 7 minutos

RECHEIO

Separe as sementes para a calda

Retire do forno a forma e despeje dentro da massa o mousse

CALDA

Despeje sobre o mousse

Leve à geladeira aguarde a consistência, provável umas 2 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1086-torta-de-maracuja.html>