

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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