

Receitas



Torta de Maracujã

Torta de maracujá

Ingredientes

- 02 pacotes de bolacha maizena.
- 01 tablete de margarina sem sal.
- 01 lata de creme de leite.
- 200 ml de leite integral.
- 01 pacote de Camp Maracujá 15g.
- ½ pacote de gelatina sem sabor.
- 500 g de chantily fresco.
- 100 g de açúcar refinado.

Modo de Preparo

Triturar a bolacha no liquidificador até formar uma farinha.

Juntar a farinha da bolacha com a margarina e fazer uma massa homogênea.

Utilizando uma forma de fundo falso ideal para tortas, abrir a massa e levar ao forno para assar levemente.

Fazer o recheio da torta, batendo no liquidificador o creme de leite, a gelatina sem sabor, o Camp Maracujá 15 g e o leite. Levar ao refrigerador por uma hora.

Para a cobertura, bater o chantily com o açúcar em uma batedeira por 5 minutos.

Espalhar o recheio sobre a massa da torta assada.

Por a cobertura e decorar com semente de maracujá.

Rendimento: 12 porções.