

TORTA DE MARACUJÁ COM NUTELLA

INGREDIENTES

Massa

1 e 1/2 pacote de biscoito amanteigado sabor chocolate (240 g)

5 colheres (sopa) de manteiga

Recheio

1 e 1/2 lata de leite condensado

1 lata de suco concentrado de maracujá (use uma lata de leite condensado vazia para medir)

1 lata de creme de leite

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

Cobertura

1 pote de creme de chocolate sabor avelã Nutella (250 g)

1 lata de creme de leite

raspas de chocolate ao leite para decorar

MODO DE PREPARO

Para massa

Misture a manteiga e forre o fundo e os lados de uma forma removível de 24 cm de diâmetro

Deixe esfriar

Para o recheio

Coloque sobre a massa e leve à geladeira por 2 horas

Para cobertura

Cubra a torta com a cobertura, decore com raspas e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1614-torta-de-maracuja-com-nutella.html>