

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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