Doces e Compotas

TARTE DE MARACUJÁ

Receita de Fã
Fácil
5 Min.
1-10 Doses

INGREDIENTES

- 1 PACOTE BOLACHA MARIA
- 125 GR DE MANTEIGA
- 10 MARACUJÁ
- 1 LATA LEITE CONDENSADO (USEI MAGRO)
- 1 PACOTE DE GELATINA DE ANANÁS (USEI DOS SEM AÇÚCAR)
- 1 CHÁVENA DE ÁGUA A FERVER
- 1/2 CHÁVENA ÁGUA FRIA
- 4 GOTAS LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório de amassar/triturar e adicione a bolacha 1 segmento Vel 11. Junte depois a manteiga e programe 20 seguir Vel 8.
2. Forre o fundo da tarte irá de aro amovível e leve ao frigorífico.
3. Na taça limpa e com o acessório batedor coloque a gelatina em pó e acrescente a água quente e programe 10 Seg Vel 8. Acrescente depois a água fria e programe 10 Seg Vel 8.
4. Adicione o leite condensado e a polpa de maracujá e programe 10 Seg Vel 5. Por fim as gotas de limão 5 Seg Vel 5.
5. Deite o preparado na tarte irá e leve ao frigorífico no mínimo 2 horas.