TORTA DE LIMÃO COM APENAS 10 REAIS

INGREDIENTES

1 saquinho de suco de limão

1 creme de leite

1 leite condensado

1 pacote de bolacha maisena

1 limão

manteiga quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o creme de leite, leite condensado e o saquinho de suco de limão; deixe batendo no liquidificador até ficar cremoso e reserve

Coloque o saco de bolacha maisena no liquidificador e bata até ficar sem nenhum pedaço de bolacha

Acrescente a manteiga na bolacha triturada até que fique em uma consistência que dê para moldar na forma

Coloque em uma forma de fundo removível e aperte por toda a forma até que fique bem firme (não esqueça de subir um pouco dos lados para não transbordar)

Leve ao forno a 200

Ao retirar, coloque o creme na massa e depois leve à geladeira até ficar gelada

Retire da geladeira e rale a casca do limão por cima da torta para complementar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10026-torta-de-limao-com-apenas-10-reais.html