TORTA DE LIMÃO SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

2 pacote de bolacha maisena

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 limões

2 claras de ovo

açúcar a gosto

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas no liquidificador ou no mixer, até obter uma farinha

Coloque a farinha de bolacha em um recipiente e misture com uma colher de margarina, até obter uma massa modelável

Em uma forma, de preferencia com fundo removível, forre o fundo e as laterais com a massa de biscoito

Leve para assar por aproximadamente 15 minutos a 180

Em um liquidificador, coloque o leite condensado, creme de leite e o suco dos limões; bata até formar um creme

Despeje o creme sobre a forma com bolacha

Leve à geladeira

Bata as claras com açúcar até ponto de neve

Coloque por cima do creme de limão

Deixe por mais 1 hora na geladeira e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10520-torta-de-limao-superfacil.html