

TORTINHA CUPCAKE DE LIMÃO (NÃO VAI AO FORNO)

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena
1 colher (sopa) de manteiga
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
3 colheres (sopa) de água
1 sachê de gelatina em pó sem sabor
1 limão (suco)
formas de cupcake

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture no liquidificador 1 pacote de biscoito maisena até virar pó e depois coloque em uma tigela. Acrescente 1 colher (sopa) de manteiga derretida junto ao biscoito triturado e misture até que vire uma farofinha. Espalhe nas formas de cupcake; leve à geladeira enquanto faz o creme.

CREME:

Creme: Pegue 1 sachê de gelatina em pó sem sabor e misture junto com 3 colheres (sopa) de água para dissolver; leve 15 minutos ao micro-ondas.

Após isso coloque dentro do liquidificador 1 lata de leite condensado, 1 caixinha de creme de leite, a gelatina dissolvida com água e o suco de 1 limão; misture bem.

Coloque esse creme nas forminhas de cupcake e deixe na geladeira por 1 hora, até que firme.

Assim que o creme firmar, decore como quiser (sugestão são raspas de limão).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14185-tortinha-cupcake-de-limao-nao-vai-ao-forno.html>