

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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