TORTA DE MOUSSE DE LIMÃO DA GABY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

100 g de margarina ou gordura vegetal

1 colher (chá) de fermento

3 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal (caso queira a massa para torta salgada)

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

5 limões espremidos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Misture todos ingredientes em um liquidificador e deixe no congelador por 2 horas para a consistência ficar bem firme.

Depois que a massa esfriar e o mousse estiver na sua consistência, recheie a massa e decore com raspas de limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15029-torta-de-mousse-de-limao-da-gaby.html