

TORTA DE LIMÃO COM BISCOITO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

suco de 5 limões
400 ml de creme de leite
1 caixa de leite condensado
2 pacotes de biscoito de chocolate com recheio de baunilha
2 colheres de manteiga ou margarina na temperatura ambiente
1 pacote de gelatina sem sabor
5 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos do pacote até que fiquem esfarelados.
Adicione a manteiga e misture para formar uma pasta.
Coloque a massa na forma, pressionando no fundo, para formar uma casca.
Leve ao congelador por 10 minutos.
Misture a gelatina na água e deixe descansar por 3 minutos.
Leve ao microondas (ou ao fogo) até que ela se dissolva completamente.
Bata o suco de limão, o creme de leite, a gelatina e o leite condensado até virar um creme homogêneo.
Coloque o creme na forma e leve ao congelador por 30 minutos.
Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15193-torta-de-limao-com-biscoito-de-chocolate-com-recheio-de-baunilha.html>