

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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