

TORTA DE LIMÃO FEITA DE BISCOITO MAISENA

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena
- 2 colheres de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 limões

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito maisena no liquidificador até que fique uma farinha.

Após triturar, coloque o biscoito em um recipiente acrescentando a manteiga derretida (você pode derretê-la em banho-maria ou no micro-ondas se preferir, por 20/30 segundos em um pote resistente ao microondas).

Acrescente a manteiga ao biscoito, misturando com a mão e apertando a mistura até que pegue uma certa consistência.

Feito isso, adicione a mistura em um tabuleiro, de preferência um próprio para torta com a a borda retirável (caso não tenha não há problema) e leve ao forno por 5 minutinhos.

RECHEIO:

Recheio: Esprema os limões e misture com o leite condensado e o creme de leite no liquidificador, até que pegue uma consistência.

Feito isso, coloque no tabuleiro junto a massa e pronto.

Só levar à geladeira, esperar gelar e saborear!

Se preferir, pode colocar raspas de limão por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16507-torta-de-limao-feita-de-biscoito-maisena.html>