

ULTRA TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 caixas de wafer crocante com chocolate branco no sabor limão.

2 pacotes de biscoito waffer sabor limão.

2 pacotes de suspiro sabor leite condensado.

3 caixinhas de creme de leite.

3 caixinhas de leite condensado.

500 ml de suco de limão (preferencialmente galego ou taiti).

MODO DE PREPARO

Lave bem os limões, corte e verifique se estão com cheiro ácido, pois não devem estar muito maduros e espreme-os para fazer o suco.

Na batedeira, coloque o creme de leite e o leite condensado gelados e bata por três minutos na velocidade média, depois despeje o suco de limão e bata por mais três minutos.

Guarde essa mistura por cerca de 15 minutos no freezer ou congelador.

Coloque o biscoito waffer no fundo de uma travessa de vidro, formando uma camada, e depois despeje gentilmente uma parte do creme que estava no freezer ou congelador (use uma colher para espalhar o creme sem desmanchar a camada).

Leve a travessa ao freezer por 10 minutos para o creme ficar firme, depois retire, faça uma camada com o wafer crocante com chocolate branco no sabor limão e coloque mais creme.

Volte a travessa para o freezer mais uma vez por 10 minutos.

Depois retire, faça mais uma camada com o wafer crocante, coloque mais creme, volte para o freezer por mais 10 minutos.

Faça uma camada com os suspiros, bem próximos um do outro.

Após seguir as instruções de preparo do chantili contidas na embalagem, coloque uma camada de chantili sobre o suspiro, assentando-o bem e depois sirva em seguida.

Para decorar, use raspas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16675-ultra-torta-de-limao.html>