

TORTA DE CHOCOLATE COM LIMÃO

INGREDIENTES

FUNDO DA TORTA:

Fundo da torta: 1 pacote de biscoito maisena triturado

4 colheres (sopa) de manteiga derretida

GANACHE:

Ganache: 400 g de chocolate ao leite derretido

1 colher (sobremesa) de manteiga

1 caixinha de creme de leite (200 g)

TORTA DE LIMÃO:

Torta de limão: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1/2 xícara de suco de limão

1/2 envelope de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos, junte com a manteiga derretida e forre uma forma de fundo removível.

Fure com o garfo e leve ao forno por 10 minutos (180° C) e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria, misture com a colher de chá de manteiga e o creme de leite.

Despeje por cima do biscoito e leve ao congelador por 20 minutos.

Bata no liquidificador a lata de leite condensado e a caixinha de creme de leite com 1/2 xícara de limão e a gelatina.

Acrescente por cima do chocolate e leve ao congelador por 30 minutos.

Decore com raspas de limão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17029-torta-de-chocolate-com-limao.html>