

TORTA DE LIMÃO COM CHANTILLY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g biscoito maisena

RECHEIO:

Recheio: 150 g de margarina

2 caixinhas de creme de leite

2 caixinhas de leite condensado

1 pacote de suco em pó sabor limão (15 g)

Suco de 2 limões

COBERTURA:

Cobertura: 400 ml de creme de leite bate chantilly (2 caixinhas)

Raspas de limão

Raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um multiprocessador (ou liquidificador), bata o biscoito.

Após o biscoito estar triturado, adicione a margarina aos poucos, até ficar úmido.

Para saber o ponto ideal, pegue um pouco da mistura com as mãos, e se formar um bolo ao amassar, está pronto.

Em seguida, forre uniformemente com o biscoito as laterais e o fundo na forma de fundo removível.

Coloque para assar por aproximadamente 12 minutos a 200° C (lembrando que, se o seu forno for mais potente, coloque a 180° C).

RECHEIO:

Recheio: Em um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco em pó de limão e suco do limão no por 3 minutos até obter um creme consistente.

Despeje na forma em cima do biscoito, e leve para geladeira.

COBERTURA:

Cobertura: Siga as instruções da caixinha do bate chantilly.

Quando estiver pronto, coloque em cima da torta e decore com raspas de limão e de chocolate a gosto.

Fica maravilhosamente suave e viciante!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17339-torta-de-limao-com-chantilly.html>