

TORTA DE LIMÃO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

200 g de biscoito tipo maisena triturados no processador ou liquidificador

2 colheres (sopa) de margarina

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

suco de 3 limões

MODO DE PREPARO

Misture os biscoitos tipo maisena com a margarina em uma vasilha.

Coloque a massa em um refratário untado com margarina, espalhe bem, fure com um garfo e leve ao forno preaquecido a 180º C por uns 10 minutos.

Enquanto isso, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões.

Espalhe sobre a massa e volte ao forno para gratinar por mais 10 minutos.

Retire, decore com raspas de limão e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18370-torta-de-limao-super-facil.html>