

TORTA DE WAFER COBERTO DE CHOCOLATE E CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 caixas de wafer coberto de chocolate ao leite picados
- 2 latas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 4 limões espremidos (se não tiver limões, substitua por um saquinho de suco em pó de limão)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado com suco de limão até formar um creme.

Misture delicadamente o creme de leite.

Em uma travessa, intercale camadas de creme e wafer coberto de chocolate.

Finalize com a camada de creme de limão.

Decore com rapas de casca de limão e leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19388-torta-de-wafer-coberto-de-chocolate-e-creme-de-limao.html>