

TORTA DE LIMÃO COM BOLACHA DE MAISENA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de maisena
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 lata de de leite condensado
- 1 limão (grande)

MODO DE PREPARO

Quebre um pouco as bolachas e coloque no liquidificador.

Bata até virar uma farinha.

Coloque em uma vasilha essa farinha e adicione as 3 colheres de sopa de margarina.

Usando as mãos, misture tudo até ficar como uma paçoca (quando você apertar tem que formar um bolinho, mas também não pode ser muito molhado).

Logo depois, coloque em um refratário, e leve ao forno médio por 5 minutos (nada mais, porque pode ressecar muito).

Enquanto isso, coloque a lata de leite condensado no liquidificador e o suco de 1 limão (se preferir pode por mais limão).

Bata tudo e coloque por cima da bolacha que saiu do forno.

Leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

Se quiser pode colocar raspas de limão para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19820-torta-de-limao-com-bolacha-de-maisena.html>