

TORTA GELADA DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote/200g de bolacha maisena
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1/2 envelope de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha maisena no liquidificador, depois, em uma tigela, adicione as 4 colheres (sopa) de manteiga derretida e mexa tudo (se necessário adicione mais manteiga derretida até ficar fácil de moldar).

Espalhe a massa na forma e faça furos com o garfo no fundo.

Leve ao forno preaquecido a 180° C por 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão e a gelatina dissolvida e misture no liquidificador até ficar toda homogênea.

Depois disso, despeje o recheio na massa e coloque no congelador por 30 minutos ou até a torta ficar mais firme.

Se desejar pode ralar um limão e espalhar as raspas sobre a torta para enfeitá-la.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20262-torta-gelada-de-limao.html>