

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 180º 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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