

TORTA DE LIMÃO COM BISCOITO WAFER SABOR LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maisena
- 4 colheres (sopa) de margarina cheia
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 4 limões grandes
- 1 caixa de biscoito wafer sabor limão coberto com chocolate
- 1 caixa de 200 ml de preparo para chantili

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C, por 10 minutos.

Bata no liquidificador ou processador 1 pacote de bolacha maisena até que vire uma farofa fina.

Em um recipiente, coloque a farofa de bolacha maisena e adicione 4 colheres de margarina.

Com as mãos amasse e misture bem a margarina com a farofa de bolacha até formar uma massa homogênea.

A massa precisa ficar úmida, então se necessário, adicione aos poucos a margarina e perceba até chegar ao ponto.

Coloque a massa em um forma redonda com fundo removível e vá amassando e espalhando, cobrindo todo o fundo e as laterais da forma, fazendo uma camada fina.

Leve a massa ao forno a 180° C, após 10 minutos, retire e reserve.

Esprema os 4 limões grandes em um copo.

Em um liquidificador, coloque uma caixa de leite condensado o suco dos limões e bata por 3 minutos.

Desligue o liquidificador e coloque o creme de leite, bata por mais 2 minutos.

Coloque esse mousse de limão sobre a massa já assada e quebre em pedaços grandes o biscoito de wafer sabor limão por cima.

Bata em uma batedeira em velocidade alta por 5 minutos, ou até que chegue ao ponto do chantili em caixinha e cubra a torta.

Raspe cascas de limão sobre o chantili e leve à geladeira.

Coloque raspas de limão para decorar, leve à geladeira por 20 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20453-torta-de-limao-com-biscoito-wafer-sabor-limao.html>