

TORTA DE LIMÃO DA MANU

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maria chocolate
- margarina
- 2 caixas de leite condensado
- 1 pacotinho de suco em pó sabor limão
- 3 claras
- 5 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as bolachas no liquidificador até virar uma farofa, coloque em um pote e aos poucos acrescente margarina.

Coloque essa massa em uma forma de fundo falso, e ajeite a massa na forma.

Coloque todo o leite condensado em um pote e o suco em pó, misture e coloque na forma.

Bata as claras na batedeira até ficarem em neve, acrescente o açúcar e coloque na forma.

Leve ao forno na potência de 200° C, por 1 hora e 50 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20872-torta-de-limao-da-manu.html>