

QUICHE DE BISCOITO

INGREDIENTES

- 1 pacote biscoito maisena
- 100 g (sopa) de Margarina Delícia
- 1 barra chocolate meio amargo
- 1 caixinha creme de leite
- 1 lata leite condensado
- suco de 2 limões

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito em um processador ou no liquidificador.

Misture com a Margarina Delícia em temperatura ambiente, fazendo uma massa (reserve).

Derreta a barra de chocolate em banho-maria e após retirar do fogo, acrescente o creme de leite e misture (reserve).

Misture o leite condensado com o suco de limão.

Em uma travessa forre a massa de biscoito (fundo e bordas).

Acrescente o creme de limão com o leite condensado e deixe no congelador por 30 minutos.

Coloque o chocolate derretido por cima e leve à geladeira até o momento de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20974-quiche-de-biscoito.html>