

TORTA DE LIMÃO VICIANTE

INGREDIENTES

250 g de biscoito maisena
suco de 2 limões
1 pacote de suco tang de limão
1 caixa de creme de leite
1 caixa de leite condensado
200 ml de leite
250 g manteiga ou margarina derretida
raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito maisena no processador ou liquidificador.
Despeje numa travessa de vidro ou forma de alumínio (como preferir).
Adicione a manteiga/margarina derretida.
Com as mãos, espalhe os biscoitos triturados no fundo e nas laterais da forma (firme nas laterais).
Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Bata o creme de leite, leite condensado, suco de limão, pacote de suco tang limão e o leite, no liquidificador.
Recheie a massa já assada.
Adicione as raspas de limão (opcional) e leve ao congelador/freezer/geladeira por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21982-torta-de-limao-viciante.html>