

# 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 rasas de limão (opcional) e leve ao congelador/freezer/geladeira por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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