

# 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 rapas 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>