

TORTA DE LIMÃO DA IANCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 copo de suco de limão

3 colheres (sopa) de manteiga

1 gema

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pacote de gelatina sem sabor

200 ml de chantilly

raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes da massa até ficar lisinha e não grudar nas mãos.

Embalé em filme plástico e leve para descansar na geladeira por 15 minutos.

Após esse tempo, abra a massa em forma de 20 cm, fure com garfo e leve para assar em forno preaquecido, por 20 minutos.

Retire e reserve.

MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a gelatina (dissolvida em 5 colheres de água quente) e o suco de limão.

Coloque na forma o creme de limão e por último o chantilly batido.

Polvilhe as raspas de limão e deixe na geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22319-torta-de-limao-da-ianca.html>