

TORTA DE LIMÃO DO COSME

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito de maisena

2 ovos

4 colheres (sopa) de margarina

1 latta de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1/2 pacote de gelatina sabor limão

suco de um limão

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos até virar uma farinha

Misture tudo até formar uma massa homogênea

Coloque a massa na forma de fundo removível e espalhe fazendo bordas laterais

Coloque no forno preaquecido por 20 minutos ou quando estiver assada

Retire do forno a massa e deixe esfriar

Recheio

Bata aproximadamente por 3 minutos

Depois despeje na massa e leve à geladeira por duas horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2266-torta-de-limao-do-cosme.html>