

TORTA DE LIMÃO PRÁTICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de bolacha (sem recheio) ou rosquinha de chocolate

100 g de manteiga derretida (ou quanto baste)

RECHEIO:

Recheio: 2 caixas de leite condensado, 395 g

2 caixas de creme de leite, 200 g

350 ml de suco de limões (vá colocando e testando o sabor)

3 gemas de ovos (tire a película da gema para retirar o cheiro do ovo)

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de chantily, 200 g

1 caixa de creme de leite, 200 g

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture no liquidificador as rosquinhas de chocolate até virar pó.

Depois, coloque em uma vasilha, adicione a manteiga derretida e misture até criar uma massa que consiga fazer uma bolinha (não coloque muita manteiga).

Forre a forma e coloque no forno a 180° C, por 30 minutos.

Depois retire e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 2 minutos.

Depois que a forma esfriar, adicione o recheio e volte ao forno por 25 minutos.

Retire e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Com uma batedeira ou liquidificador, bata os ingredientes até o ponto de chantilly.

Depois forre toda a torta com o recheio e deixe na geladeira por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22705-torta-de-limao-pratica.html>