

TORTA DE LIMÃO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha maria
2 ovos
100 g de manteiga
1 lata de leite condensado, 395 g
1 lata de creme de leite, 290 g
suco de 3 ou 4 limões

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha no multiprocessador e misture com a manteiga derretida.

Forre uma forma de fundo removível e coloque para assar em forno preaquecido a 180° C, por 10 minutos. Reserve, enquanto a massa está no forno prepare o recheio.

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o suco dos limões e 2 gemas. Complete na forma e leve para gelar.

Após 4 horas na geladeira, bata as claras em neve e preencha a forma. Está pronta, se preferir use um maçarico ou leve ao forno até dourar as claras. Decore com as raspas do limão!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23533-torta-de-limao-delicia.html>