

TORTA DELÍCIA DE LIMÃO

INGREDIENTES

280 g de biscoito cream cracker integral (2 pacotinhos)

10 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

5 colheres (sopa) de margarina

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

1/2 xícara de suco de limão (puro)

MODO DE PREPARO

No processador, coloque os biscoitos e bata até obter uma farofa.

Acrescente o açúcar e a baunilha, bata mais para misturar bem.

Acrescente a margarina e bata mais até ficar homogêneo

Coloque essa mistura numa assadeira (pode ser de aro removível ou de vidro), espalhe, aperte um pouco.

Leve ao forno médio por 30 minutos, ela fica um pouco dura, mas não muito.

Enquanto isso prepare o recheio.

No processador, bata o leite condensado com o creme de leite por uns 5 minutos.

Sem parar de bater, acrescente o suco de limão e bata por mais uns 3 minutos.

Após retirar a massa do forno, espere ficar morna.

Coloque o recheio e leve à geladeira, sirva fria.

Se quiser, pode colocar por cima chantilly e raspas de limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/24285-torta-delicia-de-limao.html>