

TORTA LIMÃO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha maisena
4 colheres (sopa) de manteiga derretida
400 g de chocolate ao leite derretido
1 colher (sobremesa) de manteiga
200 g de creme de leite
1 lata de leite condensado
200 g de creme de leite
1/2 xícara de suco de limão
1/2 envelope de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Bata a bolacha no liquidificador.

Em uma bacia, misture com as 4 colheres de manteiga.

Forre o fundo e as laterais de uma assadeira e leve ao forno a 180º C por 10 minutos.

Em um recipiente com o chocolate já derretido, acrescente uma colher de manteiga e 200 g de creme de leite.

Misture bem, coloque na assadeira sobre a bolacha após assada e leve para congelar por 20 minutos.

No liquidificador, bata o leite condensado, 200 g de creme de leite, suco de limão e a gelatina.

Coloque na assadeira sobre o chocolate e leve para o congelador por 20 minutos.

Em seguida, cubra com raspa de limão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24703-torta-limao-com-chocolate.html>