TORTA DE LIMÃO DA NANE

INGREDIENTES

1 pacote de massa de bolo (sabor de limão)

1 caixa de gelatina sabor de limão

1 copo de iogurte natural (200 ml)

200 ml de óleo (mesma medida do copo do iogurte)

3 ovos

150 ml de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

suco de 1 limão

1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Adicione no liquidificador a massa de bolo, os ovos, o iogurte, o óleo, a manteiga, o leite e, por fim, a gelatina dissolvida em 150 ml de água quente (não precisa dissolver a gelatina como vem na instrução na embalagem).

Deixe bater 3 minutos e despeje em uma forma redonda untada e leve ao forno por 30 minutos em temperatura de 200º C.

Retire do forno e deixe esfriar.

Para fazer a cobertura, bata no liquidificador o leite condensado e o suco de limão até ficar cremoso.

Desenforme o bolo e em seguida cubra com a mistura da cobertura.

Pra decorar, use raspas de limão ou o limão do rodelas.

Deixe na geladeira por 1 hora e já pode servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24716-torta-de-limao-da-nane.html