

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 rodela.

Deixe na geladeira por 1 hora e já pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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