

TORTA DE LIMÃO DA KIKA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maria
- 5 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 2 creme de leite
- 2 leite condensado
- 5 colheres de pó para mousse de limão mavalério
- raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha Maria no liquidificador até formar uma farinha.

Em seguida, aqueça a manteiga e misture em uma tigela os dois ingredientes, até formar uma massa.

Coloque em uma forma para assar a 200º C e deixe por 20 minutos até dourar.

Na batedeira, bata o leite condensado, o creme de leite e as 5 colheres de pó para mousse por 12 minutos.

Retire a massa do forno e adicione a mistura.

Leve à geladeira por 5 horas ou até gelar.

Decore com as raspas de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25065-torta-de-limao-da-kika.html>