

# 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 roupas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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