

TORTA/MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1/2 copo (americano) de suco puro de limão
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- raspas de limão para enfeitar
- 1 pacote de bolacha de maisena ou champanhe (de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão até obter uma mistura homogênea (consistência de mousse).

Em um refratário de vidro, disponha uma camada de bolacha e uma camada do mousse.

Repita o processo até preencher todo o refratário e finalize com as raspas de limão.

Leve ao freezer de 3 a 4 horas ou à geladeira de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25250-torta-mousse-de-limao.html>