

# TORTA DE LIMÃO COM CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES

### Massa:

200 g de bolacha tipo maisena

160 g de bolacha tortinhas sabor limão

3 colheres (sopa) cheias de margarina

### Primeiro Creme:

395 g de leite condensado

200 g de creme de leite

1/2 copo (americano) de suco de limão taiti

### Segundo Creme:

135 g de chocolate branco

200 g de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### Massa:

Triture a bolacha maisena e deixe-a igual farinha.

Em um recipiente, misture a bolacha triturada com a margarina em "ponto pomada".

Coloque a mistura em uma forma de fundo falso e asse por 5 minutos a 200° C.

Retire do forno e coloque as bolachas tortinhas em volta da forma.

### Primeiro Creme:

No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão por 1 minuto.

Coloque a mistura sobre a massa já assada.

### Segundo Creme:

Aqueça o chocolate branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter.

Tire do microondas, mexa, misture com uma caixinha de creme de leite e mexa bem novamente.

Adicione essa mistura por cima do primeiro creme.

Acrescente as raspas de limão por cima.

Cubra a forma com papel-alumínio e coloque na geladeira por mais ou menos 5 horas, e depois sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25642-torta-de-limao-com-chocolate-branco.html>