

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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