

TORTA DE LIMÃO DA TIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito maisena ou maria

4 colheres de sopa de manteiga

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 envelope de gelatina incolor

5 colheres (sopa) de água morna (para dissolver a gelatina)

1 xícara de suco de limão

raspas de limão

4 claras em neve

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos e misture com a manteiga até formar uma massa homogênea.

Dissolva a gelatina em 5 colheres de sopa de água morna e reserve.

Junte o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão, a gelatina, as claras em neve na batedeira.

Forre o fundo do refratório com a massa e coloque o creme por cima.

Salpique as raspas de limão por cima do creme.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26816-torta-de-limao-da-tia.html>