

TORTA DE LIMÃO SUPER PRÁTICA

INGREDIENTES

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão: 1 xícara de suco de limão

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

GANACHE:

Ganache: 1 tablete de chocolate meio amargo 200 g

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de biscoito de maisena ou coco (conforme preferência)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes do musse de limão por aproximadamente 3 minutos e reserve.

Em um refratário, derreta o chocolate no micro-ondas por 30 segundos, retire e mexa.

Caso necessário, repita o procedimento.

Se derretido, misture uma caixinha de creme de leite, misture bem e reserve.

Forre o fundo de um refratário pequeno e retangular com o biscoito inteiro, sem umedecer.

Cubra esta camada com o ganache.

Acrescente outra camada de biscoitos por cima da ganache com biscoitos e cubra com a metade da mousse de limão.

Repita o procedimento com biscoito e mousse.

Coloque raspas de limão por cima e leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26829-torta-de-limao-super-pratica.html>