TORTA DE CREME DE LIMÃO RÁPIDA

INGREDIENTES

Massa:

1 pacote de bolacha de maisena

4 colheres (sopa) de manteiga derretida

Creme:

3 caixas de creme de leite

1 caixa de leite condensado

1 suco de limão em pó

Cobertura:

300 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha e derreta a mantega

Bata somente o leite condensado no liquidificador até obter um creme

Em um refratário misture o chantili, o leite condensado e o suco de limão, reserve

Derreta o chocolate em bainho

Coloque por cima da massa o creme de limão e a ganache de chocolate, deixe na geladeira por 2 horas, sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2953-torta-de-creme-de-limao-rapida.html