TORTA DE BISCOITO AMANTEIGADO

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito amanteigado (350 a 390 g) moído

3 colheres de sopa de manteiga

4 gemas

4 claras

2 latas de leite condensado

3/4 de xícara de sumo de limão

8 colheres de sopa rasa de açúcar

MODO DE PREPARO

Numa travessa misture o biscoito moído com a manteiga até ficar uma farofa molhada, reserve.

Em um liquidificador ponha as 4 gemas e o sumo de limão, bata uns 2 minutos.

Acrescente o leite condensando e deixe bater mais um instante.

Adicione o creme do liquidificador na farofa de biscoito, mexendo bem para formar um creme homogêneo, reserve.

Bata as claras até ficar em ponto de neve e acrescente uma a uma as colheres de açúcar, batendo sempre.

Ponha a mistura do biscoito em refratário untado com margarina ou manteiga.

Por cima espalhe as claras e leve ao forno preaquecido entre 15 a 20 minutos a 180°C até o suspiro ficar dourado.

Deixe esfriar e leve ao refrigerador para servir gelada.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29749-torta-de-biscoito-amanteigado.html