

LEMON FREEZE (TORTA DE LIMÃO CONGELADA)

INGREDIENTES

- 1 lata (ou caixa) de leite condensado
- Sumo de 3 limões coados (passados pela peneira)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de 200 g de biscoito tipo maisena ou maria
- 2 colheres de sopa de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Prepare a base triturando o biscoito e misturando suavemente com a margarina até formar uma massa homogênea.

Forre um refratário incluindo as laterais.

Bata no liquidificador os 3 primeiros ingredientes até formar um creme firme.

Complete o refratário com o creme.

Coloque para congelar por, pelo menos, 1 hora.

Para enfeitar, rale a casca do limão por cima do creme (opcional).

A receita do creme pode ser dupla caso deseje mais sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30782-lemon-freeze-torta-de-limao-congelada.html>