

# TORTA DE MOUSSE DE LIMÃO E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
2 colheres de manteiga em temperatura ambiente  
1 xícara de açúcar  
1 colher de fermento em pó  
2 ovos pequenos

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
suco de 2 limões pequenos

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 barra de chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma tigela adicione a farinha, o fermento e o açúcar, mexa bem.  
Adicione os ovos e a manteiga até obter uma massa homogênea.  
Asse a 180°C até dourar, retire do fogo e deixe esfriar.

### RECHEIO:

Recheio: No liquidificador, adicione o leite condensado e um pouco mais de meia caixinha de creme de leite, deixar um pouco para a cobertura.  
Bata bem e adicione o suco dos limões até ganhar consistência.  
Despeje sobre a massa e reserve.

### COBERTURA:

Cobertura:  
Derreta a barra de chocolate em banho-maria e adicione o resto do creme de leite.  
Depois de misturado coloque sobre o recheio.

Leve à geladeira até servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30800-torta-de-mousse-de-limao-e-chocolate.html>