

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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