

TORTA MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de sopa de margarina sem sal (em temperatura ambiente)
1/2 xícara de chá de creme de leite
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
2 claras em neve
1/2 lata de suco de limão
chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes em um recipiente.
Misture com as mãos até desgrudar.
Embrulhe a massa com papel filme e leve à geladeira para descansar por 20 minutos.
Depois de 20 minutos, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível.
Leve para assar até dourar.
Retire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Na batedeira coloque o leite condensado, o creme de leite e bata até misturar.
Depois acrescente o suco de limão e bata novamente.
Misture as claras em neve, delicadamente com o auxílio de um fuê.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio na massa e leve à geladeira por 20 minutos.
Depois decore com o chantilly e raspas de limão.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31046-torta-mousse-de-limao-2.html>