

TORTA DE LIMÃO GELADA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

suco de 5 a 8 limões

3 pacotes de biscoito maisena ou maria sabor chocolate ou tradicional

margarina

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os 3 pacotes de biscoito até virar uma farofa.

Coloque no refratário e acrescente a margarina até formar uma massa.

Espalhe por todo o refratário cobrindo inclusive os lados.

Leve ao forno por 15 a 20 minutos até ficar levemente crocante em fogo médio.

Bata no liquidificador o leite condensado junto com o creme de leite e o suco do limão. Depois despeje com cuidado no biscoito já assado e leve ao congelador.

A quantidade do suco de limão depende do sabor que você deseja. Quanto mais suco, mais azedo. Caso fique mais azedo do que você gostaria, coloque um pouco de açúcar e bata novamente.

Algumas pessoas acrescentam gelatina sem sabor para dar mais consistência ao mousse. Caso seja sua vontade, dissolva a gelatina como manda o sachê e bata no liquidificador junto com o leite condensado, creme de leite e o suco do limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31395-torta-de-limao-gelada.html>