

DELÍCIA CÍTRICA DOCE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

100 g de margarina/manteiga

3 colheres de sopa cheias

1 pitada de sal

2 colheres e 1/2 de sopa de açúcar

Pode usar para fazer torta salgada só não incluir o açúcar

GANACHE:

Ganache: 170 g de chocolate amargo

200 g de creme de leite fresco

1 colher de sopa generosa de manteiga

MOUSSE:

Mousse: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1/4 de copo de requeijão de suco de limão puro

pode substituir o limão por maracujá

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Amassar tudo com as mãos.

Se achar que vai ficar muito seca colocar um pouco menos farinha até dar o ponto do seu gosto.

Levar à geladeira por uns 30 minutos.

Forre uma forma com a massa e faça furos com o garfo para não estufar.

Asse por aproximadamente 12 minutos.

Deixe esfriar para colocar o recheio.

MOUSSE:

Mousse: Bater tudo no liquidificador por uns 2 minutos. Quando sentir que o copo do liquidificador está morninho deu o ponto.

Colocar na geladeira.

GANACHE:

Ganache: Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo médio até derreter o chocolate.

Retirar do fogo e esperar esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a mousse dentro da massa e uniformize com uma colher.

Por cima, com cuidado, coloque o ganache e espalhe delicadamente com uma colher para uniformizar também.

Coloque na geladeira por uns 30 minutos e então é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32071-delicia-citrica-doce.html>