

TORTINHA DA TIA

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena chocolate

250 g margarina

1 suco em pó tang sabor limão

1 leite condensado

1 creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito no liquidificador. Em uma bacia misture a farofa do biscoito com a margarina até formar uma bola na mão.

Coloque em uma forma grande ou em formas individuais.

Deixe assar em forno bem quente por dez minutos.

Bata o creme de leite, o leite condensado e o suco por cinco minutos deixe na geladeira por meia hora.

Depois de assado, ainda morno, coloque o creme por cima e polvilhe raspas.

Deixe na geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34404-tortinha-da-tia.html>