

TORTA DE LIMÃO COM BOLACHA MARIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 pacotes de bolacha Maria

4 colheres (sopa) rasas de margarina

RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado (o Moça de preferência, pois dá mais consistência ao creme)

Suco de 4 ou 5 limões

2 caixinhas de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura:1 pacote (50 g) de chantilly em pó (Yoki)

100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque todo o leite condensado, leve ao fogo baixo/médio, mexendo sempre sem deixar empelotar até que dê o ponto de brigadeiro, reserve.

Triture as bolachas aos poucos em um liquidificador até que vire uma farinha, despeje em um recipiente e junte com a manteiga, misture com a mão até que a bolacha absorva toda a manteiga sem ficar pelotas.

Em uma forma com fundo removível coloque a mistura aos poucos, amassando e modelando a massa até cobrir toda a forma, comece cobrindo o fundo da forma e depois as laterais.

Leve a forma ao forno baixo preaquecido por aproximadamente 15 minutos, com cuidado para não queimar a massa, retire e deixe esfriar.

Pegue o leite condensado reservado e junte com o suco dos limões e o creme de leite, misture até que o creme fique homogêneo, se ficar pelotinhas, use a batedeira, deixe o creme na geladeira.

Quando a forma esfriar despeje o creme, espalhando em toda a forma, coloque a forma na geladeira enquanto prepara o chantilly.

Em uma bacia coloque 100 ml de leite e despeje o chantilly em pó, bata na batedeira de 2 a 4 minutos aumentando a velocidade. Espalhe o chantilly na forma sobre o creme modelando com a colher, raspe a casca de um limão por cima do chantilly, desenforme a torta e sirva.

Só desenforme a torta no final para evitar que a massa quebre.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35300-torta-de-limao-com-bolacha-maria.html>