

TORTA GELADA (LIMÃO OU MARACUJÁ)

INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha de maizena
- 2 xícaras de margarina derretida ou até dar o ponto
- 400 ml de gelatina sem gosto dissolvida
- 2 xícaras de suco (natural) de limão ou maracujá
- 2 latas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 500 ml de chantily
- raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque aos poucos a bolacha no liquidificador e vá fazendo uma farofa com as bolachas.

Depois da farofa feita misture a margarina até formar uma massa. Acomode a massa numa forma média com fundo removível.

Leve a forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos em fogo baixo.

Reserve para esfriar e endurecer.

RECHEIO:

Recheio: Bata tudo no liquidificador e coloque sobre a massa. Leve à geladeira por 1 hora e 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Adicione o chantilly e decore como quiser. Leve à geladeira por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35418-torta-gelada-limao-ou-maracuja.html>