

TORTA DE LIMÃO RÁPIDA E COM POUCOS IGREDIENTES

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 pacote de bolacha maisena ou maria

limões (quantidade a gosto, depende do seu gosto para a acidez do creme)

raspas de limão

margarina

balinhas de goma para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Passe as bolachas no liquidificador até virar uma farofa.

Vá colocando margarina derretida aos poucos até obter uma massa "moldável" e homogênea (tipo massa de pizza).

CREME:

Creme: Misture as latas de leite condensado com os limões a gosto, sempre experimentando o sabor desejado (eu sempre coloco dois limões grandes).

MONTAGEM:

Montagem: Com as mãos, espalhe a massa no fundo e nas bordas de uma travessa de vidro, mas sem deixar muito grosso.

Depois, despeje o creme em cima da massa.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos ou até as bordas dourarem.

Após tirar do forno, rale as rasas de limão e coloque as balas de desejar.

Após esfriar, leve à geladeira por 40 minutos ou uma hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35691-torta-de-limao-rapida-e-com-poucos-igredientes.html>