

TORTA DE LIMÃO MAGNÍFICA

INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha maisena (pode ser outra, se preferir)
- 3 colheres de margarina sem sal
- 2 caixinhas de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- suco de 6 limões
- 1 folha de gelatina incolor sem sabor
- 5 colheres de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Comece triturando as bolachas no liquidificador até formar uma farofa.

Transfira a farofa para um pote ou refratário e junte a margarina derretida, misturando até incorporar totalmente.

Abra a massa numa forma com fundo removível e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos. Tire do forno e deixe esfriar sem desenformar.

PARA O CREME:

Para o creme: Junte o leite condensado com o suco de limão no liquidificador e bata até ficar um creme homogêneo e firme. Reserve.

Hidrate a gelatina incolor com a água e leve ao micro-ondas por 20 segundos. Retire do micro-ondas, misture com uma colher e deixe esfriar.

Junte a gelatina e o creme de leite com o creme no liquidificador e bata até incorporar tudo.

Assim que esfriar a massa, espalhe o creme por cima e jogue raspas de limão para enfeitar.

Leve à geladeira por 4 horas. E está pronto para servir. Delicie-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35943-torta-de-limao-magnifica.html>