TORTA DE LIMÃO NO PALITO

INGREDIENTES

350 g de creme de leite fresco

200 g de leite condensado

1 colher (sopa) de raspas de limão

suco de 1/2 limão

50 g de biscoito maria

1 colher (sopa) de manteiga derretida

3/4 de xícara de açúcar

4 claras

MODO DE PREPARO

Na batedeira, misture o creme de leite fresco, o leite condensado, as raspas de limão e o suco de limão

Reserve na geladeira por 15 minutos

Triture o biscoito maria e misture com a manteiga derretida; reserve

Coloque o creme em formas de picolé

Adicione a farofinha de biscoito

Coloque o palito e leve ao congelador por 3 horas

Em banho

Leve ao congelador por 20 minutos

Bata na batedeira até ponto de merengue

Retire os picolés do congelador e mergulhe

Utilize um maçarico para formar uma casquinha crocante (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3678-torta-de-limao-no-palito.html