

# 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)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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