

TORTA DE LIMÃO DA MAYA

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha de maisena de 200 g

100 g de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 copo de suco de limão puro

200 ml de chantilly

Raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha no liquidificador.

Depois coloque em uma recipiente a bolacha triturada com 100 g de manteiga e misture com as mãos até que fique uma farofa.

Forre com a farofa uma forma de fundo falso e depois passe a colher para deixar a massa lisinha.

Conserve no congelador.

CREME:

Creme: Acrescente o leite moça, o creme de leite e o suco de limão.

Bata tudo no liquidificador.

Coloque as bolachas dos lados da forma para decorar.

Coloque na forma o creme de limão e por último o chantilly batido.

Polvilhe as raspas de limão.

Deixe na geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37713-torta-de-limao-da-maya.html>