

TORTA DE LIMÃO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara e 1/2 de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de manteiga

1 gema

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão: 1 lata de leite condensado

1/2 lata de suco de limão coado

1 caixinha de creme de leite 200 g

1/2 pacotinho de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 3 colheres de sopa de água fria e levada ao micro-ondas por 15 segundos

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 300 g de chocolate ao leite ou meio amargo

1 caixinha de creme de leite 200 g

1 colher de sopa de rum

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Sobre a massa assada e fria colocar a mousse e a ganache tomando o cuidado para não misturar.

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38301-torta-de-limao-e-chocolate.html>