

TORTA DE LIMÃO COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo
200 g de margarina
1 pitada de sal
5 colheres de açúcar
2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
Suco de 5 limões
1 barra de chocolate branco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha misture a farinha, a margarina, o sal e o açúcar, vá misturando com as mãos até que vire uma massa lisa e uniforme, e até desgrudar das mãos.

Espalhe a massa em um refratário que vá ao forno, espalhe dos lados também, fazendo com que vire uma bacia e cubra quase todo o refratário. Faça furinhos com um garfo em toda a massa e leve ao forno médio, preaquecido, até ficar levemente dourada (30 minutos). Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma vasilha misture o leite condensado, 3/4 (um pouco mais da metade) da lata de creme de leite, e o suco de limão. Se desejar um pouco mais de consistência, bata no liquidificador. Não é necessário levar ao fogo.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque a barra de chocolate em pedaços e o que sobrou do creme de leite, vá mexendo sem parar em fogo médio até que o chocolate derreta. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Por cima da massa, já assada, coloque o recheio, e por último coloque a cobertura aos poucos, espalhando bem. Coloque na geladeira, ou no congelador por alguns minutos pra ganhar consistência. Fica uma delícia quando está bem geladinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40290-torta-de-limao-com-cobertura-de-chocolate-branco.html>