

# 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.