

TORTA HOLANDESA DE LIMÃO

INGREDIENTES

PARA A BASE:

Para a base: 2 pacotes de biscoito maizena

PARA O CREME:

Para o creme: 2 latas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite 200 g cada

1 lata (a medida do leite condensado) de suco de limão

1 envelope de gelatina em pó sem sabor feita conforme indicação

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 300 g de chocolate ao leite picado

1 caixinha de creme de leite 200 g

2 colheres de sopa de rum ou conhaque

PARA A LATERAL:

Para a lateral: 1 pacote de biscoito calipso

Decoração a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar os biscoitos maizena em uma forma com fundo removível.

Para o creme misturar os ingredientes em uma tigela.

Colocar sobre os biscoitos na forma e levar para gelar até ficar firme.

Para a cobertura levar ao micro-ondas o chocolate para derreter por 1 minuto.

Retirar, mexer bem, se necessário levar ao micro-ondas por mais 30 segundos.

Retirar e acrescentar o creme de leite e a bebida misturando bem.

Colocar sobre o creme na forma e levar à geladeira por 30 minutos, somente para ficar firme.

Retirar a torta da forma.

Decorar a gosto e a lateral com os biscoitos calipso e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40572-torta-holandesa-de-limao.html>