

MINI TORTINHAS E LIMÃO

INGREDIENTES

PARA MASSA:

Para massa: 250g de margarina sem sal

250g de açúcar refinado

2 ovos

1 pitada de sal

raspas de 1 limão

500 g de farinha de trigo

PARA O RECHEIO E COBERTURA:

Para o recheio e cobertura: 1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

suco de 2 limões

raspas de 1 limão

100g de chocolate branco derretido

COBERTURA:

Cobertura: 200 de creme de leite próprio para chantilly

Raspas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa tigela misture o açúcar, com a margarina e o sal. Até obter um creme homogêneo.

Acrescente os ovos e a raspa do limão e misture bem (com as mãos).

Em seguida adicione a farinha aos poucos, até a massa ficar fácil de se trabalhar (até a massa desgrudar das mãos).

Envolva a massa num filme plástico e leve para descansar na geladeira por 30 minutos.

Após o descanso, disponha a massa em forminhas como se fossem empadinhas (usei forminhas de empada nº 2).

Levem para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Retire do forno espere esfriar, desenforme e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado, o suco de limão e as raspas de limão.

Em seguida acrescente o chocolate branco derretido e o creme de leite. Misture bem.

Disponha o creme sobre as massinhas prontas. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o creme de leite próprio para chantilly (conforme orientação do fabricante). Disponha sobre as tortinhas. E salpique raspas de limão.

Aproveite bem esta delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43214-mini-tortinhas-e-limao.html>