TORTA DE LIMÃO DA TIA NEUZA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pacote de biscoito Maria

2 e 1/2 colheres de manteiga

Suco de 2 limões

MODO DE PREPARO

Triture a o biscoito maria, pode ser no liquidificador, você quebra as bolachas dentro do copo e fica pulsando até triturar bem, ao ponto de virar "farinha de biscoitos".

Junte a manteiga com a farinha de biscoitos e amasse tudo muito bem.

Espalhe toda a massa em uma assadeira previamente untada e coloque no forno para assar e dourar por uns 10 minutos à 180 graus (ou até dourar, depende o forno).

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões, formando o creme.

Coloque o creme sobre a massa, aguarde esfriar e leve a geladeira por 3 horas.

Só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43541-torta-de-limao-da-tia-neuza.html