

TORTA DE CHOCOLATE COM LIMÃO RÁPIDA E DELICIOSA

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito wafer de chocolate.
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 140 ml de suco de limão (5 unidades mais ou menos)
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 barra de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Triturar o biscoito no liquidificador até ficar uma farofa.

Colocar em uma forma de fundo removível.

Use uma colher para acertar e pressione o biscoito bem para não esfarelar quando servir.

Coloque a barra de chocolate meio amargo e a metade da barra de chocolate ao leite junto com o creme de leite e leve ao fogo para derreter o chocolate, mexendo sempre para não agarrar, em fogo baixo, até formar um creme sem nenhum pedaço de chocolate.

Despeje o creme de chocolate na forma com o biscoito e leve à geladeira.

Coloque o leite condensado em um recipiente e adicione o suco de limão. Mexa até ficar um creme uniforme.

Retire a forma da geladeira e adicione o creme de limão por cima do chocolate com cuidado para não formar "buracos".

Raspe o chocolate que sobrou e jogue por cima.

Deixe na geladeira por 8 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44298-torta-de-chocolate-com-limao-rapida-e-deliciosa.html>