

TORTA DE LIMÃO DA TIA CAMILA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 g de biscoito maisena ou de leite moídos no liquidificador

120 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

MOUSSE:

Mousse:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 limões

1 colher (sopa) de raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Quebre os biscoitos grosseiramente e coloque aos poucos no liquidificador, bata até formar uma farofa.

Despeje a farofa em uma tigela e adicione a manteiga, misture bem com a mão até incorporar a manteiga.

Despeje a massa em uma fôrma.

Espalhe bem com a ponta dos dedos .

Leve para assar por 13 minutos a 180°C.

Depois de assada retire do forno e deixe esfriar totalmente, reserve.

MOUSSE:

Mousse:Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e os limões.

Coloque o mouse na forma em que foi assada a massa e coloque para gelar.

Pode decorar usando chantily, e raspas de limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44554-torta-de-limao-da-tia-camila.html>