SORVETE CASEIRO TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite sem soro

1 copo (200 ml) de suco de limão

4 gotas de essência de limão (opcional)

1 pacote de biscoito maizena

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (menos o biscoito) no liquidificador e bata por alguns minutos na potência máxima.

Despeje o liquido em uma vasilha e leve ao congelador por 1 hora.

Retire e despeje o conteúdo (vai ficar duro quase na consistência) e bata por 5 minutos.

Repita o processo 3 vezes.

Agora acrescente o biscoito.

Leve ao congelador por 3 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44984-sorvete-caseiro-torta-de-limao.html