

TORTA SENSACÃO DE LIMÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

1/2 xícara de chá de suco de limão

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

2 caixas de creme de leite (400 g)

COBERTURA:

Cobertura: 180 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos no liquidificador, adicione a manteiga e misture até formar uma massa homogênea e depois forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível de 26 cm de diâmetro.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Reserve. Para o recheio, no liquidificador, bata o leite condensado, o suco de limão, a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem e o creme de leite. Despeje esse creme sobre a massa da torta e leve à geladeira por 1 hora. Para a cobertura, derreta o chocolate com o creme de leite em fogo baixo. Espalhe sobre o creme de leite. Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45923-torta-sensacao-de-limao.html>