

TORTA DE LIMÃO QUE DÁ CERTO

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maizena
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de chantilly
- Suco de 2 limões
- 2 + 1/2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Massa:

Triture a o biscoitos no liquidificador, vá adicionando aos poucos até que vire uma farinha.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina e misture bem. A massa continuará esfarinhada, porém um pouco humedecida por causa da margarina.

Espalhe bem a massa no fundo e nas laterais da assadeira untada com margarina. Vá apertando a massa com as mãos até que fique uniforme. Leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 12 minutos.

Recheio:

Junte o suco dos limões, o creme de leite e o leite condensado e bata no liquidificador por 5 minutos.

Despeje o recheio sob a massa já assada.

Cobertura:

Deixe a caixinha de chantilly no congelador por 45 minutos. Posteriormente, bata o chantilly na batedeira em velocidade média, até que fique na consistência desejada. Coloque a cobertura por cima do recheio.

Finalize com raspinhas de casca de limão.

Leve a geladeira por 3 horas.

Desenforme, e sirva a torta gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47405-torta-de-limao-que-da-certo.html>