

VERRINE DE LIMÃO

INGREDIENTES

200 g de biscoito maizena

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite sem soro

3 gemas

3/4 de suco de limão

Raspas de limão

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito maizena, reserve.

No liquidificador bata: o leite condensado, o creme de leite, as 3 gemas e o suco de limão até ficar bem incorporado.

Em taças altas, coloque o biscoito triturado, e por cima cubra-o com o creme.

Jogue as raspas de limão.

Leve a geladeira por 20 minutos, apenas para gelá-lo um pouco.

Dica: chantilly por cima do creme dá um toque especial na receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47499-verrine-de-limao.html>