

TORTA DE LIMÃO, TIPO SORVETE !

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 pacotes de bolacha de maisena
- 3 limões
- 1 recipiente com os 3 limões espremidos
- 2 colheres de emustab (usa-se para preparo de sorvetes)

MODO DE PREPARO

Quebrar 2 pacotes e meio de bolacha de maisena.

Raspar 3 limões.

Espremer 3 limões em um recipiente separado.

Leve ao congelador 1 caixinha de creme de leite.

Bata em uma batedeira, 1 lata de creme de leite, 1 lata de leite moça, 2 colheres (sopa) de emustab, coloque 1 colher de suco de limão.

Coloque o suco de limão e bata mais um pouco.

Coloque as bolachas picadas de maisena .

Misture a bolacha ao creme .

Espalhe tudo em uma forma.

Misture leite condensado com limão e espalhe por cima de toda a torta.

E no final acrescente as raspinhas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47909-torta-de-limao-tipo-sorvete.html>