TORTINHA DE MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maizena

3 ou 4 colheres (sopa) de margarina

suco de 4 limões

2 caixas de creme de leite

2 latas de leite condensado

2 gelatinas sem sabor

raspas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

Bata o biscoito no liquidificador até virar um pozinho.

Depois misture o biscoito triturado na manteiga, mexa de preferência com as mãos, até que vire uma massa que dê para modelar.

Reserve.

Dilua as gelatinas em água quente.

Coloque no liquidificador a gelatina diluída, o suco, o creme de leite, o leite condensado.

Bata por 2 minutos.

Reserve.

Pegue um pirex grande e forre o fundo e as laterais com a massa daquele biscoito.

Depois jogue a mousse por cima e jogue as raspas de limão por cima.

Deixe na geladeira por 3 horas, sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48892-tortinha-de-mousse-de-limao.html