TORTINHA DE LIMÃO UNIVERSITÁRIA FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de farinha

125 g de margarina em temperatura ambiente

Cerca de 9 colheres de água (só pra umedecer)

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

Suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Junte a farinha e a margarina e amasse bem.

Acrescente a água aos poucos (até a massa ficar lisa e desgrudar da mão).

Deixe descansar uns 10 minutos na geladeira. Modele em uma forma untada ou em forminhas pequenas.

Faça furinhos com um garfo e leve ao forno médio até a massa secar e ficar douradinha.

Quando a massa esfriar, acrescente o creme, decore com raspas de limão e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49260-tortinha-de-limao-universitaria-facil.html