

CREME DE LIMÃO FÁCIL

INGREDIENTES

1 pacote e meio de biscoito maisena triturado

250 g de margarina sem sal

1 xícara e 1/2 chá de creme de leite

1 xícara e 1/2 de leite condensado

1 xícara de chá de suco de limão

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela o biscoito triturado e a margarina até que obtenha uma farofa.

Forre o fundo de um refratário.

Reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado, creme de leite e o suco de limão até que fique homogêneo.

Despeje sobre a massa.

Sirva gelado.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49353-creme-de-limao-facil.html>