TORTA DE LIMÃO SEM OVOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de bolachas maisena trituradas.

100 g de margarina amolecida

CREME DO RECHEIO:

Creme do recheio:2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite.(sem soro)

200 ml de suco de limão espremidos na hora

1 saquinho de gelatina incolor

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de chantilly amélia

raspa de limão

MODO DE PREPARO

Primeiro, leve as latas de creme de leite ao freezer, para que posteriormente, você possa retirar o soro (se o creme de leite conter o soro).

Em um multiprocessador, triture as bolachas, até que ela fique uma farinha.

Depois, em uma tigela, acrescente a manteiga derretida, até que forme uma massa homogênea e que não grude nas mãos.

Após feita a massa, forre uma forma de aro removível (todo o fundo e mais uns 3 dedos acima).

Leve ao forno por 10 minutos, ou até dourar (cuidado para não deixar queimar).

Retire do freezer o creme de leite, faça um único furo no fundo das latas, deixe escorrer todo o soro.

Após feito isto, abra as latas e despeje em um liquidificador, o leite condensado, o creme de leite, a gelatina (siga instruções na embalagem) e o suco de limão.

Bata durante 5 minutos.

Retire a massa do forno, espere esfriar e despeje o creme dentro da massa (lembre-se, não desenforme a massa, antes de gelar a torta).

Leve a torta pra gelar por 30 minutos.

Para a cobertura bata o chantilly e cubra a torta.

Jogue a raspas de limão por cima!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49707-torta-de-limao-sem-ovos.html