TORTA DE LEITE CONDENSADO E LIMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

½ lata de suco de limão coado (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 pacote de biscoito Maria triturado (200 gramas)

3 colheres de (sopa) de manteiga

3 ovos (claras e gemas separadas)

1 lata de creme de leite sem soro

4 colheres de (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o biscoito com a manteiga até formar uma massa. Com ela, forre uma forma de aro removível de 30cm de diâmetro e leve ao forno médio, preaquecido, por 5 minutos. Retire do forno e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o suco de limão, as gemas e o creme de leite. Despeje por cima da massa reservada sobre a forma. Bata as claras em neve e adicione, aos poucos, o açúcar. Espalhe as claras batidas sobre o creme e faça desenhos com um garfo. Leve ao forno alto, pré-aquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Espere esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49815-torta-de-leite-condensado-e-limao.html