TORTA DE LIMÃO TRUFADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito de Maizena

3 colheres de margarina

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

Suco de 3 limões

COBERTURA TRUFADA:

Cobertura trufada:1 tablete de chocolate (ao leite ou meio amargo)

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos no liquidificador, até virar uma farinha fina.

Coloque esta farinha de biscoitos em um recipiente e adicione a margarina.

Misture com as mãos até obter uma massa mais grossa. Se você quiser que ela fica mais homogênea, adicione mais margarina, porém escolha a margarina SEM SAL, senão a massa tende a ficar salgada.

Em uma assadeira de vidro, assente esta massa com as mãos.

Leve ao forno preaquecido para assar por 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões.

COBERTURA:

Cobertura:Pique o chocolate em pedacinhos.

Derreta-o em banho maria ou se preferir, no micro-ondas.

Adicione a caixinha de creme de leite, no começo o chocolate endurecerá, mas com o restante do creme de leite ele voltará a textura homogênea e cremosa.

MONTAGEM:

Montagem:Despeje o mousse de limão (recheio) sobre a massa assada.

Coloque a trufa de chocolate por cima.

Leve à geladeira.

Eu não costumo deixar descansar muitas horas não.

Assim que estiver geladinho sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50157-torta-de-limao-trufada.html