

TORTA DE LIMÃO DA RUTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de bolacha de maisena (ou maria)

5 colheres de sopa de manteiga

CREME:

Creme: 3 limões

1 leite condensado

1 creme de leite

MODO DE PREPARO

Pegue as bolachas e bata no liquidificador até esmagar, quando estiver esfarelada coloque em uma vasilha junto com a manteiga, misture bem.

Forre em uma assadeira nos lados e no fundo e deixe assar por 15 minutos.

Enquanto a massa assa pegue o suco de limão, o leite condensado, e o creme de leite e bata no liquidificador, até formar um massa cremosa e macia.

Quando estiver tudo pronto coloque o creme em cima da massa, coloque na geladeira por 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50289-torta-de-limao-da-rute.html>