

TORTA DE LIMÃO COM MASSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de margarina sem sal
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) fermento em pó
- 2 colheres (sopa) cheias de achocolatado

RECHEIO:

- Recheio: 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- Suco de 3 limoes (aproximadamente)
- Raspas de limão a gosto
- Raspas de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela peneire a farinha de trigo, adicione o fermento, coloque o creme de leite, a margarina e o achocolatado, misture até desgrudar das mãos e formar uma bola.

Enrole em filme plástico e coloque na geladeira por meia hora. Enquanto isso misture bem o leite condensado e o suco de limão, acrescente o creme de leite e misture, reserve.

Abra a massa em uma forma pequena de sua preferência, leve ao forno médio por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Espere esfriar a massa e despeje o recheio, por cima coloque as raspas de limão e as raspas de chocolate.

Leve à geladeira por no mínimo 5 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52802-torta-de-limao-com-massa-de-chocolate.html>