

# TARTE DE LIMÃO

## INGREDIENTES

200 g de bolacha Maria  
80 gr de manteiga  
1 lata de leite condensado  
350 g de iogurte natural (3 copinhos)  
4 folhas de gelatina  
3 limões (sumo de tres limões)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as bolachas com a manteiga até obter uma massa, coloque no tabuleiro redondo de tarte e leve ao forno por 10 minutos a 180°C.

Reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado, os iogurtes e o sumo dos 3 limões e adicione as folhas de gelatinas derretidas no micro-ondas e bata tudo durante 2 minutos, jogue o creme sobre a massa e deixe na geladeira por 20 minutos, se quiser aproveite a casca do limão e a raspe por cima da tarte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52969-tarte-de-limao.html>