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 180ºC.

Reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado, os iogutes 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