

TORTA DE LIMÃO (SIMPLES, FÁCIL, RÁPIDA E SEM IR AO FORNO)

INGREDIENTES

1 e 1/2 pacotes de bolacha de maisena

suco de 3 ou 4 limões

1 xícara de leite

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

raspas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha acrescente o creme de leite, o leite condensado e aos poucos o suco dos limões sempre mexendo com uma pá de plástico.

Molhe as bolachas no leite, tomando cuidado para não ficar muito mole.

Em uma outra vasilha, de preferência de vidro coloque uma camada de bolachas.

A outra camada do creme que preparou, e assim até acabar sendo que a última deve ser de creme.

Decore com as raspas de limão e/ou com algo de sua preferência.

Deixe na geladeira mais ou menos por uma hora a uma hora e meia.

Se quiser pode acrescentar algo para decorar fora da torta (apenas num pirex).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53601-torta-de-limao-simples-facil-rapida-e-sem-ir-ao-forno.html>