TORTA DE LIMÃO COM COBERTURA DE GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 xícara de manteiga sem sal

1 1/2 colher (sopa) de açúcar

1/2 xícara de maizena

3/4 de xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

Recheio:

2 lata de leite condensado

3 limões grandes

raspas de limão

COBERTURA GANACHE:

Cobertura Ganache:250 g de chocolate amargo de boa qualidade, picado

1 xícara (240 ml) de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de rum escuro (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata bem a manteiga com o açúcar, acrescente o restante dos ingredientes, misture bem até ficar lisa.

Forre o fundo e metade da altura da lateral de uma forma desmontável (média).

Faça furos com o garfo e asse em forno pré aquecido a 250° por aproximadamente 15 minutos.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Retire o suco dos limões e acrescente ao leite condensado, bata com fuêt ou garfo, até que fique firme (se necessário coloque mais suco de limão). No final coloque as raspas de limão.

Despeje essa mistura na massa já fria e leve à geladeira .

COBERTURA GANACHE:

Cobertura Ganache:Em uma tigela pequena coloque o chocolate picado. Numa panela, esquente o creme de leite. Deixe-o ferver, tomando cuidado para que não derrame da panela. Assim que o creme ferver, acrescente o

chocolate. Misture bem até formar um creme. Se quiser, acrescente o rum.

Deixe esfriar em ambiente, cubra torta e volte à geladeira por mais 1 hora e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53729-torta-de-limao-com-cobertura-de-ganache.html