

TORTA DE LIMÃO NOVA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- 2 a 3 colheres de sobremesa de manteiga ou margarina
- 1/2 copo de requeijão de suco de limão (100 ml, 3 a 4 limões)
- 1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Parta ao meio os biscoitos e coloque em um triturador ou liquidificador até formar uma farofa.

Dependendo do tamanho da sua fôrma, use um pacote todo, na foto só precisei usar meio pacote.

Coloque em uma tigela, ou prato, a farofa para não ocupar todo o espaço no liquidificador e triture até achar suficiente o restante. Reserve.

Com uma panela no fogo baixo, derreta as colheres de manteiga para colocar na sua farofa, novamente, dependendo da sua fôrma, veja o quanto é necessário derreter. Feito isso, coloque o tanto de manteiga derretida para que a massa fique resistente mas sem ficar muito úmida. Mexa com a mão até ficar no ponto de colocá-la na mão e formar um bolinho que não se desmanche e que não grude.

Quando ficar assim, ponha em toda fôrma e também na beirada. Não aconselho fazer essa massa numa fôrma que tenha lateral falsa, ou que a tire dali, pois ela (a massa) não é muito resistente. Coloque para assar durante uns 10 minutinhos em 205°C.

Enquanto a massa assa, faça o recheio.

Pegue um espremedor e esprema o limão até ter só o suco. Se prefere a torta não muito azeda, faça somente com 3 limões. Reserve o suco.

Numa tigela, ponha o leite condensado e o suco de limão e mexa com uma colher até juntar tudo. Após a junção, coloque o creme de leite e misture também com a colher, só pare quando ver um creme amarelo formado. Está pronto seu recheio.

Antes do recheio ser finalizado, já deverá ter tirado a massa do forno, deixe no ambiente, ou se tiver pedra mármore, coloque em cima para esfriar. Depois de fria, coloque o recheio.

Abra o pacote de coco ralado e espalhe em cima de todo recheio, mas sem afundar, só queremos o coco em cima da torta. Feito isso, coloque novamente no forno para que o creme de leite cozinhe um pouco, deixe em torno de 15 minutos em 205°C.

Retire do forno, espere esfriar e ponha na geladeira. Depois de 4 horas gelando, pode servir, essa sobremesa fabulosa!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54587-torta-de-limao-nova.html>