

TORTA DE LIMÃO E CHOCOLATE DELICIA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneiradas
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 Latas de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- Suco de 3 limões
- 1 barra de chocolate ao leite
- Raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo peneirada com o fermento, acrescente 1/2 lata de creme de leite.

Adicione a manteiga e mexa até formar uma bola.

Enrole em filme plástico leve à geladeira por 20 minutos.

Enquanto isso misture o leite condensado com o suco de limão e 1/2 lata de creme de leite. Abra a massa sobre uma forma média e leve ao forno para assar em forno médio até dourar.

Retire a massa deixe esfriar.

Coloque sobre a massa o recheio.

Derreta o chocolate em banho maria e acrescente o creme de leite, despeje sobre o recheio e leve à geladeira até gelar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55930-torta-de-limao-e-chocolate-delicia.html>