TORTA DE LIMÃO SUPERGOSTOSA

INGREDIENTES

Massa

2 pacotes de bolacha maisena

200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

Recheio

2 caixas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

suco de 6 a 8 limões

1 envelope de gelatina sem sabor

Enfeite

raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Misture com a manteiga em uma tigela

Forre uma forma sem fundo, fortificando bem seus lados para resistir a torta

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos para assar (cuidado que queima fácil)

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão

Então complete com mais água até encher a xícara

Ponha a xícara no micro

Misture junto com os outros ingredientes no liquidificador e misture

Se faltar limão, adicione um pouco agora

Adicione o recheio à forma e deixe gelar por 2 horas

Se quiser enfeitar, raspe a casca de um limão em cima da torta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5923-torta-de-limao-supergostosa.html