

TORTA DE LIMÃO COM APENAS 10 REAIS

INGREDIENTES

- 1 saquinho de suco de limão
- 1 creme de leite
- 1 leite condensado
- 1 pacote de bolacha maisena
- 1 limão
- manteiga quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o creme de leite, leite condensado e o saquinho de suco de limão; deixe batendo no liquidificador até ficar cremoso e reserve

Coloque o saco de bolacha maisena no liquidificador e bata até ficar sem nenhum pedaço de bolacha

Acrescente a manteiga na bolacha triturada até que fique em uma consistência que dê para moldar na forma

Coloque em uma forma de fundo removível e aperte por toda a forma até que fique bem firme (não esqueça de subir um pouco dos lados para não transbordar)

Leve ao forno a 200

Ao retirar, coloque o creme na massa e depois leve à geladeira até ficar gelada

Retire da geladeira e rale a casca do limão por cima da torta para complementar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10026-torta-de-limao-com- apenas-10-reais.html>