

TORTA DE LIMÃO DO COSME

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito de maisena
2 ovos
4 colheres (sopa) de margarina
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1/2 pacote de gelatina sabor limão
suco de um limão

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos até virar uma farinha
Misture tudo até formar uma massa homogênea
Coloque a massa na forma de fundo removível e espalhe fazendo bordas laterais
Coloque no forno preaquecido por 20 minutos ou quando estiver assada
Retire do forno a massa e deixe esfriar
Recheio
Bata aproximadamente por 3 minutos
Depois despeje na massa e leve à geladeira por duas horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2266-torta-de-limao-do-cosme.html>