

TORTA DE CREME DE LIMÃO RÁPIDA

INGREDIENTES

Massa:

- 1 pacote de bolacha de maisena
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida

Creme:

- 3 caixas de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 suco de limão em pó

Cobertura:

- 300 g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha e derreta a manteiga

Bata somente o leite condensado no liquidificador até obter um creme

Em um refratário misture o chantili, o leite condensado e o suco de limão, reserve

Derreta o chocolate em banho

Coloque por cima da massa o creme de limão e a ganache de chocolate, deixe na geladeira por 2 horas, sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2953-torta-de-creme-de-limao-rapida.html>