

TORTA DE LIMÃO NO PALITO

INGREDIENTES

350 g de creme de leite fresco
200 g de leite condensado
1 colher (sopa) de raspas de limão
suco de 1/2 limão
50 g de biscoito maria
1 colher (sopa) de manteiga derretida
3/4 de xícara de açúcar
4 claras

MODO DE PREPARO

Na batedeira, misture o creme de leite fresco, o leite condensado, as raspas de limão e o suco de limão
Reserve na geladeira por 15 minutos
Triture o biscoito maria e misture com a manteiga derretida; reserve
Coloque o creme em formas de picolé
Adicione a farofinha de biscoito
Coloque o palito e leve ao congelador por 3 horas
Em banho
Leve ao congelador por 20 minutos
Bata na batedeira até ponto de merengue
Retire os picolés do congelador e mergulhe
Utilize um maçarico para formar uma casquinha crocante (opcional)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3678-torta-de-limao-no-palito.html>