

TORTA DE LIMÃO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena ou maria
- 5 colheres de manteiga
- 2 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 limões

MODO DE PREPARO

Coloque os biscoitos no triturador

Após o término da trituração adicione a manteiga até ficar consistente

Coloque o farelo do biscoito na forma e modele o fundo

Leve ao forno por uns 15 minutos e reserve depois de pronto

No liquidificador adicione o leite condensado, o suco dos limões e o creme de leite (sem o soro)

Despeje o mousse na forma e decore com raspas de limão

Leve à geladeira por 3 horas (dependendo da sua geladeira)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7952-torta-de-limao-simples.html>