

TORTA DE LIMÃO SIMPLES MEGA CREMOSA! MINHA SOBREMESA FAVORITA!

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito de maizena
- 3 limões
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito no liquidificador, coloque em uma vasilha e acrescente a margarina e amasse com a mão, até o ponto de poder moldar a massa.

Coloque a massa em uma forma com o fundo removível, cobrindo o fundo e as laterais, coloque no forno (fogo alto) por 10 minutos para dar uma dourada na massa, reserve.

Recheio:

coloque em uma vasilha o leite condensado e vai acrescentando o suco de limão, deixe ao seu gosto (se preferir mais azedinha ou mais doce).

Despeje o recheio sobre a massa, para dar um toque coloque raspas de limão sobre o recheio, e pronto , leve à geladeira por mais ou menos 2 horas, depois só desenformar e saborear.

Espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14751-torta-de-limao-simples-mega-cremosa-minha-sobremesa-favorita.html>