

SOBREMESA DE LIMÃO NA TAÇA: DEPOIS QUE EU APRENDI ESSA RECEITA, EU SEMPRE FAÇO!

INGREDIENTES

Suco de 3 limões

100g de açúcar (1/2 xícara)

30g de amido de milho (3 colheres de sopa)

250ml de creme de leite gelado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o suco dos limões, o açúcar e o amido de milho. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até a mistura engrossar. Deixe esfriar completamente e, em seguida, leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

Em uma tigela, bata o creme de leite gelado até formar picos firmes. Misture o creme batido com o creme de limão, mexendo delicadamente até ficar homogêneo. Transfira o creme para um saco de confeitar com bico de sua preferência e distribua em taças. Leve ao congelador por pelo menos 6 horas antes de servir. Dicas:

Se preferir um sabor mais doce, adicione um pouco mais de açúcar à mistura de limão antes de cozinhar.

Para um toque extra de acidez, você pode aumentar a quantidade de limão a gosto.

Confira também: Mousse de Café simples de fazer: todos vão aprovar o sabor

Essa sobremesa de limão na taça é uma verdadeira carta na manga para qualquer ocasião. Depois que você aprender a fazer, vai querer repetir sempre que surgir uma oportunidade. A combinação de ingredientes simples, preparo rápido e um resultado final delicioso faz dessa sobremesa um sucesso garantido. Seja para surpreender seus convidados ou para se deliciar em um momento especial, essa receita vai conquistar seu paladar e se tornar uma das suas favoritas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16989-sobremesa-de-limao-na-taca-depois-que-eu-aprendi-essa-receita-eu-sempre-faco.html>