TORTA DE LIMÃO DE FORNO

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena

2 claras

1 colher de manteiga

suco de 5 limões espremidos

2 leites condesados

MODO DE PREPARO

Bata o biscoito de maisena no liquidificador, deixe em farelos e depois misture com a manteiga até criar uma pasta

Depois cubra toda a forma com a pasta de maizena até fazer tipo uma capa e jogue o mousse de limão por cima

Coloque no forno, deixe por uns 15 minutos dependo do forno, depois coloque na geladeira por algumas horas até servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2958-torta-de-limao-de-forno.html