

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 condensados

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 dependendo do forno, depois coloque na geladeira por algumas horas até servir

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3049-torta-de-limao-de-forno.html>