

Torta Gelada de Limão e Morango



Dias quentes tem assolado nosso país e o mundo. Por isso preparamos uma receita de sobremesa gelada para você fazer hoje ou no próximo final de semana. A torta gelada de limão e morango.

É uma receita simples e fácil de se fazer.

Ingredientes

Para a base:

- 200g de biscoitos tipo maisena;
- 100g de manteiga derretida.

Para o recheio:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite;
- Suco de 3 limões;
- Raspas de 1 limão.

Para a cobertura:

- 200g de morangos frescos;
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- Folhas de hortelã para decorar.

Instruções:

Preparando a base

Triture os biscoitos maisena em um processador de alimentos até obter uma farofa fina.

Misture a farofa de biscoitos com a manteiga derretida até formar uma massa úmida.

Pressione essa massa no fundo de uma forma de aro removível, formando a base da torta.

Leve a forma ao freezer por cerca de 15 minutos para que a base fique firme.

Preparando o recheio da torta

Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite, o suco dos limões e as raspas de limão até obter um creme homogêneo.

Retire a forma do freezer e despeje o creme sobre a base de biscoitos.

Espalhe o creme de forma uniforme com a ajuda de uma espátula.

Volte a forma ao freezer e deixe a torta gelar por pelo menos 4 horas, ou até que o recheio esteja completamente firme.

Preparando a cobertura

Lave bem os morangos, retire os talos e corte-os em fatias finas.

Em uma tigela, misture as fatias de morango com o açúcar e deixe macerar por alguns minutos.

Distribua as fatias de morango sobre a superfície da torta gelada.

Finalizando

Decore a torta com algumas folhas de hortelã para dar um toque de frescor.

Retire a torta do freezer cerca de 10 minutos antes de servir, para que fique mais fácil de cortar.

Sirva a torta gelada de limão e morango em fatias e aproveite essa sobremesa refrescante!

Receita em vídeo

Veja outra receita de torta gelada de limão. Particularmente amo uma sobremesa com aquele gosto azedinho. E você?

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)