

TORTA DE LIMÃO COM BISCOITO



INGREDIENTES

Para massa:

- 2 pacotes de biscoito maizena
- 1 xícara de manteiga derretida

Para o recheio:

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara de suco de limão espremido
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1/2 pacotinho de gelatina sem sabor

INSTRUÇÕES

Massa:

1. Quebre os biscoitos com a mão e depois triture no liquidificador até virar uma farinha.
2. Coloque em um bowl, junte a manteiga e misture até que a massa deixe de esfarelar. Junte a massa com a mão, se ela ficar grudada, este é o ponto.
3. Coloque numa forma e forre apertando com os dedos.
4. Leve ao forno por 10 minutos, retire e deixe esfriar.

Recheio:

1. Coloque os leites condensados numa panela, sem ligar o fogo.
2. Misture o amido no suco de limão, jogue no leite condensado e coloque também a gelatina. Misture tudo e ligue o fogo baixo. Mexa até a gelatina dissolver. Deixe esfriar.
3. Despeje na forma com a massa de biscoito, coloque raspas de limão e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas.