

## Receitas



### **Torta de limão com recheio de chocolate forneável**

#### **Ingredientes**

- 200g de bolacha maisena
- 4 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ xícara de suco de limão
- ½ envelope de gelatina sem sabor
- 200g de Recheio Forneável Camp Chocolate
- Raspas de limão

#### **Modo de preparo**

Processe as bolachas até virar uma farinha e acrescente a manteiga derretida até ficar em ponto de farofa um pouco úmido. Preencha o fundo de uma forma de 25 cm de diâmetro (prefira por formas de fundo removíveis para facilitar na hora de desenformar) e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos. Preencha a base de bolacha com o recheio forneável Camp e leve para

gelar por 20 minutos.

No liquidificador leve o leite condensado, a caixinha de creme de leite, o suco de limão e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem. Bata bem e despeje a mistura sobre o chocolate da forma.

Use as raspas de limão para decorar e leve a torta para a geladeira até ficar gelado. Desenforme a torta e estará pronta para consumir.