



# RECEITAS DA FIA

## Brigadeiro de Torta de Limão

[www.receitasdafia.com/receitas/brigadeiro-de-torta-de-limao](http://www.receitasdafia.com/receitas/brigadeiro-de-torta-de-limao)

Que tal aprender esse delicioso brigadeiro para adoçar seu dia, uma festa de aniversário ou até mesmo para melhorar sua renda. É super fácil e o limão dá um toque super especial no sabor!

 50 min

 25 porções

### Ingredientes

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1/2 lata de [creme de Leite](#)
- Suco de 1 [limão siciliano](#)
- Raspas de 1 limão siciliano
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 1 pacote de biscoito passatempo triturado

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de Leite, o suco e as raspas de limão e a manteiga e misture bem.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 minutos, ou até desgrudar do fundo da panela.
3. Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas, enrole em forma de brigadeiros, passe no Biscoito Passatempo triturado e sirva.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)