Brigadeiro de Torta de Limão

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 da 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.