



Torta de limão com chocolate Branco

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-limao-com-chocolate-branco

Experimente fazer essa torta com essa combinação maravilhosa de limão e chocolate branco. Fica uma delícia.

Torta de limão com chocolate Branco

 90 minutos

 8 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 gema
- 1/2 xícara (chá) de manteiga gelada em cubos
- 4 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)
- Raspas da casca de [limão](#) para decorar

RECHEIO

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 lata de suco de limão (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 latas de creme de leite gelado sem soro (600g)
- 200g de chocolate branco picado

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, misture a farinha, o açúcar, o sal, a gema e a manteiga com a ponta dos dedos até obter textura de farofa.
2. Acrescente a água, aos poucos, sovando somente para dar liga. Se necessário, acrescente mais água.
3. Com a massa, forre o fundo e a lateral de um refratário redondo médio e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.
4. Misture o leite condensado com o suco e 1 lata do creme de leite.
5. Despeje na fôrma e alise com uma espátula.
6. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o creme de leite restante.
7. Despeje na forma, polvilhe com raspas de limão e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.