



TORTINHA DE LIMÃO

Uma tortinha de limão geladinha é uma delícia, né?

Principalmente se ela for todinha sem açúcar e muito fácil de fazer!

INGREDIENTES

Massa

40g de Farinha de Amêndoas

20g de Farinha de Aveia

20g de Farinha de Coco

20g de Manteiga

05g de Sucralose da Linea

Raspas de Limão

Recheio

200ml Leite Condensado Diet

100ml de Creme de Leite Light ou Leve

Suco de 1 limão (usamos 50ml)

MODO DE FAZER

• Massa

- Junte as farinhas e misture-as.
- Adicione a Manteiga e misture bem, até virar uma farofa
- Adicione uma colher de água e mexa bem
- Acrescente as raspas de limão e misture à massa
- Coloque a massa nas Forminhas e faça furinhos no fundo da massa
- Leve a massa de Tortinha de Limão Diet ao forno médio, aquecido à 200 graus entre 18 e 20 minutos, até dourar.

• Recheio

- Misture o Leite condensado, o Creme de leite e o suco de limão.
- Coloque o recheio nas massinhas que já saíram do forno.
- Leve à geladeira e deixe por 6 horas ou até endurecer.

