# Torta de limão trufada

- Base

300g de biscoito Maizena

250g de manteiga ou margarina derretida

- Ingredientes da trufa de limão

500g de chocolate branco

250g de creme de leite de caixinha

80ml de suco de limão (da fruta)

Raspas de 1 limão

- Cobertura

300ml de chantilly

## Modo de preparo

Triture seu biscoito até fazer uma farofa, em seguida misture a farofa já batida com a manteiga ou margarina derretida.

Amasse bem essa mistura fazendo uma caminha em sua forma de fundo removível, feito isso coloque para assar por 10 minutos em forno baixo.

Retire do forno e espere esfriar.

Derreta seu chocolate branco agregue ao creme de leite e misture bem, acrescente o suco de limão e as raspas, mexa bem, em seguida despeje sua trufa de limão na sua base de biscoito e leve para geladeira por pelo menos 2 horas. Bata o chantilly

Em seguida decore sua torta com o chantilly batido e finalize com as raspas do limão.

Criado com o Mi Notes