



SABORES DA  
ITÁLIA



## TORTA DE CHOCOLATE COM LIMÃO



### Ingredientes:

#### Massa:

- 1 pacote de Biscoito DIVELLA Ottimini Cacau Magro
- 200g de Manteiga no ponto de pasta

#### Recheio:

- 1 lata e 1/2 (ou caixa) de Leite Condensado
- Suco de 3 Limões grandes
- Raspas de Limões (para ralar somente quando estiver pronta)
- 100g de Biscoito DIVELLA Ottimini de Limão

#### Suspiro:

- 3 claras
- 9 colheres de açúcar

### Modo de preparo:

#### Massa:

Triture, no liquidificador, os biscoito Divella Ottimini cacau magro até que fiquem bem esfareladas. Quando os biscoito Divella Ottimini cacau magro estiverem totalmente esfareladas, num recipiente, adicione a manteiga aos poucos, amassando bem, até que se torne uma massa em suas mãos. Numa forma de fundo removível (30 cm de diâmetro), untada com manteiga, espalhe a massa apertando bem para que fique numa espessura desejável. Não esqueça de deixar uma bordinha. Leve ao forno preaquecido em 180°C por 20 a 30 minutos

#### Recheio:

Misture o leite condensado e o suco dos limões. Em seguida coloque os biscoito Divella Ottimini de limão em pedaços. Coloque a mistura de recheio sobre a massa.

#### Suspiro:

Coloque na batedeira as claras com o açúcar e bata até que vire um marshmallow, em seguida com um saca-puxa e um pico pitanga, faça pitangas na torta sobre o recheio, coloque as raspas de limão e sirva.

Sirva gelada!

Seleção:



ALIMENTOS