TORTA CARAMELADA DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 1/2 copo de açúcar

12 colheres (sopa) de manteiga

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 copo de leite

8 bolachas crene cracker moídas no processador

1/2 xícara (chá) de creme de leite

1/2 colher (sopa) de sal

4 limões

1/2 xícara de leite condensado

MODO DE PREPARO

Massa

Adicione 4 colheres de sopa bem cheias de manteiga com 4 de farinha de trigo e as bolachas, amasse até obter uma massa homogênea

Leve ao forno à 180 graus por 10 minutos

Derreta em fogo médio 2 colheres de sopa de manteiga, adicione 4 colheres de farinha de trigo e quando estiver bem misturado, adicione o leite

Deixe engrossar e adicione aos poucos o suco dos limoes

Coloque o Recheio na massa e leve ao freezer coberto com papel alumínio por 30 minutos

Coloque um copo de açúcar em fogo médio e mexa com uma espátula até derreter

Adicione 6 colheres de manteiga e mexa sem parar com cuidado para não queimar; mexa por cerca de 3 minutos até ficar homogêneo

Adicione aos poucos o creme de leite, sempre mexendo bem; deixe ferver por 1 minuto

Adicione o sal e mexa e deixe descansando por 5 minutos

Verifique se a torta já está firme, caso esteja pode prosseguir, se não, deixe mais um pouco no freezer

Cubra toda a torta com o caramelo e deixe no freezer coberto com papel alumínio por cerca de mais 1 hora antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10289-torta-caramelada-de-limao.html