

TORTA DE LIMÃO AMERICANA (LEMON PIE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 gemas
3 colheres (sopa) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de manteiga gelada picada

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
4 ovos
3/4 de xícara (chá) de suco de limão
1 colher (chá) de raspas de limão
200 g de manteiga cortada em cubos

MERENGUE ITALIANO:

Merengue italiano: 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado
1 xícara (chá) de água
3 claras
raspas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

MASSA: Misture as gemas com o açúcar, junte a farinha e, aos poucos, acrescente a manteiga, amassando ligeiramente até obter uma massa lisa.

Estenda pequenas porções da massa na fôrma, forrando a base e a lateral. Fure o fundo em diversos pontos com um garfo e asse em forno moderado preaquecido (180° C) por cerca de 30 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

RECHEIO: Junte todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até levantar fervura e engrossar ligeiramente. Passe por uma peneira e reserve até esfriar.

Depois de fria, despeje o recheio sobre a massa e leve à geladeira por 3 horas.

MERENGUE ITALIANO:

MERENGUE ITALIANO: Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de bala mole.

Despeje de uma só vez sobre as claras em neve, com a batedeira ligada, e continue batendo em velocidade máxima até esfriar e formar um merengue firme e brilhante.

Cubra a massa com o merengue, decore com raspas de limão e sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15273-torta-de-limao-americana-lemon-pie.html>