

TORTA DE LIMÃO (MASSA CORINGA)

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 3 colheres de açúcar
- 3 colheres de manteiga
- 2 ovos
- 1 colher (sobremesa) rasa de fermento
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 limões

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente, adicione a farinha, o açúcar, os ovos e a manteiga e misture com as mãos.

Adicione o fermento e misture.

Em seguida, coloque a massa em uma forma redonda e deixe no forno por 5 minutos.

Aviso: não unte a forma.

RECHEIO:

Recheio: Em um liquidificador, adicione o leite condensado e o creme de leite.

Em uma xícara, adicione os limões e uma colher (sopa) de água, e depois adicione no liquidificador.

Recheie a torta e decore com raspas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16646-torta-de-limao-massa-coringa.html>