

TORTA DE LIMÃO (MASSA PODRE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de chá de manteiga gelada

1/2 xícara de chá de açúcar

1 gema

1 pitada de sal

1/2 casca de limão ralada

3 xícaras de chá de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:2 xícaras de chá de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 xícara de chá de farinha de trigo

suco de 3 limões

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela misture a manteiga, o açúcar, a gema, as raspas e o sal.

Aos poucos acrescente a farinha de trigo e misture até obter uma massa homogênea.

Forre uma forma com fundo removível com esta massa, faça furos com auxílio de um garfo e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos ou até ficar dourada.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela o leite, o leite condensado, o creme de leite, a farinha de trigo e o suco de limão.

Ponha em fogo baixo sem parar de mexer por cerca de 15 minutos ou até engrossar.

Deixe esfriar.

Em seguida ponha o recheio sobre a massa e decore com as raspas de limão.

Sirva gelada.