

# TORTA DE LIMÃO FÁCIL E DELICIOSA COM MERENGUE

## INGREDIENTES

### MASSA DA TORTA:

Massa da torta:3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar cristal

8 colheres( sopa) de margarina com sal em temperatura ambiente

3 gemas

### RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado

6 colheres (sopa) de suco de limão, natural

### MERENGUE:

Merengue:3 claras em neve

6 colheres (sopa) de açúcar cristal

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Misture o leite condensado com o suco de limão e reserve.

### MERENGUE:

Merengue: Bata as claras em neve com o açúcar e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem:Retire a massa do forno, acrescente o recheio e depois coloque o merengue por cima.

Deixe mais 15 minutos no forno pra dourar em cima e sirva gelada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17074-torta-de-limao-facil-e-deliciosa-com-merengue.html>