

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>