

TORTA DE LIMÃO DA VOVÓ TANIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 gemas

3 colheres de margarina

4 colheres de açúcar

8 colheres de trigo

RECHEIO:

Recheio:suco de limão

1 caixa de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela funda, coloque todos os ingredientes da massa, mexa bem até que vire um massa sólida.

Deixe descansar e depois coloque num recipiente que vá ao forno.

Leve ao forno durante 10 minutos, retire e coloque o recheio.

RECHEIO:

Recheio:Faça um suco de limão e adicione leite condensado.

COBERTURA:

Cobertura:Adicione as claras na batedeira e bata, aos poucos vá adicionando o açúcar.

Bata bem até que vire uma massa homogênea.

Leve ao forno depois tire deixa descansar e leve à geladeira.

Sirva gelado.