

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 uma 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, deixe descansar e leve à geladeira. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17571-torta-de-limao-da-vovo-tania.html>