

TORTA DE LIMÃO PREFERIDA DO MARIDÃO

INGREDIENTES

MASSA DA TORTA (PÂTE BRISÉE):

Massa da torta (pâte brisée): 200 g de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

115 g de manteiga sem sal bem gelada

1 ovo inteiro (sem casca) batido levemente com o garfo

2 a 3 colheres (sopa) de água gelada

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: 2 latas de leite condensado

3 gemas de ovos

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 lata de creme de leite sem o soro

100 ml de suco de limão, coado (mais ou menos 3 limões médios)

2 colheres de chá (5 a 6 g) de gelatina em pó sem sabor derretida em 3 colheres (sopa) de água fervendo

1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

CREME DE CHANTILI:

Creme de chantili: 1 xícara (chá) de creme de leite fresco

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

1 colher (chá) de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha e o sal numa tigela média ou no seu processador.

Rale a manteiga no ralo grosso (se você estiver trabalhando à mão) ou pique grosseiramente e junte no pote do processador.

Se estiver fazendo à mão, use seus dedos ou um garfo para misturar a manteiga, o sal e a farinha, até a mistura parecer migalhas de pão umedecido.

Se estiver usando o processador, pulse até a mistura parecer migalhas de pão umedecido, aproximadamente 10 vezes.

Adicione o ovo levemente batido e a água e misture até a massa virar uma bola homogênea.

Se a massa ainda estiver meio seca pra virar uma bola, adicione 1 colher de água gelada a mais, misture, amasse gentilmente, forme a bola.

Não sove a massa demais pois poderá ficar dura depois de assada. 10 amassadas será suficiente.

Enrole num papel plástico e leve à geladeira por pelo menos 1 hora.

Pode deixar na geladeira por até 3 dias.

Após gelar, cubra uma superfície com papel plástico e abra a massa com um rolo. O papel plástico te ajudará a transferir a massa para a forma de torta.

Use uma forma do tipo pirex de 25 cm ou uma forma de alumínio que desenforme se você preferir (eu uso pirex de vidro).

Coloque a massa aberta na forma, fure a massa com o garfo e coloque no congelador por 20 minutos.

Tire do congelador depois de gelar, cubra o fundo da torta com papel alumínio (lado brilhante encostando na torta) e cubra com pesos próprio para assar ou use arroz/ feijão cru pra fazer peso na massa.

Asse por 25 a 30 minutos a 190° C.

Retire o papel alumínio e os pesos volte ao forno por mais 12-15 minutos até dourar.

Retire do forno e reserve para esfriar.

Comece o creme de limão.

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão:Numa panela média, coloque as duas latas de leite condensado, as 3 gemas e a manteiga.

Sempre mexendo bem, cozinhe como se fosse brigadeiro, por uns 8 minutos em fogo médio-alto, até começar a ver o fundo da panela.

Importante: desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite sem soro, o suco de limão e as raspas de limão.

Misture até ficar homogêneo.

Acrescente a gelatina já dissolvida em 3 colheres de sopa de água fervente e misture bem.

Coloque o creme de limão na massa já reservada e leve para gelar por pelo menos 4 horas no congelador ou 8 horas na geladeira.

Cubra com chantili somente depois que a torta estiver firme e gelada.

CREME DE CHANTILI:

Creme de chantili:Combine o creme de leite fresco, o açúcar de confeiteiro e a baunilha num refratário ou no pote da batedeira.

Usando uma batedeira ou um fouet, bata o creme até engrossar e ondas de creme estejam visíveis.

Coloque num saco de confeitar com a ponta de confeitar de sua preferência (na foto, eu use a ponta de estrela 1 M e a 4 B).

Decore como preferir, use raspas e tiras de limão, limão fatiado, etc.

Leve a torta para gelar até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/17682-torta-de-limao-preferida-do-maridao.html>