

TORTA DE LIMÃO DO VASSALLO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha
1 ovo inteiro
1/2 colher de fermento em pó
3 colheres de açúcar
1 pitada de sal
100 g de manteiga sem sal

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 creme de leite
suco de 4 limões

COBERTURA:

Cobertura: 4 claras
8 colheres de açúcar
raspas de 2 limões

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa, caso necessário acrescente mais farinha.

Fica uma massa linda e bem brilhante.

Leve para assar em um assadeira detalhada ou sem fundo, espalhe bem, formando uma camada fina (faça uns furos com um garfo, ajuda a sair o ar e a massa fica crocante).

Leve ao forno preaquecido até ficar dourada.

Leve pra esfriar na geladeira.

Assim que sair do forno, umedeça a massa e ao mesmo tempo fica crocante.

RECHEIO:

Recheio: Bata tudo no liquidificador, em instantes fica em forma de mousse.

No lugar do limão pode ser usado também um envelope pequeno de suco de limão da marca desejada, fica bem melhor.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em ponto de neve e acrescente o açúcar formando um merengue.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Coloque a mousse na massa já fria.

Adicione as raspas de limão em cima, espalhe o merengue e leve mais uns minutos ao forno novamente, até pegar uma cor bonita.

Ela não talha voltando ao forno (eu uso o maçarico gastronômico) mas indo ao forno também fica linda e saborosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18491-torta-de-limao-do-vassallo.html>