LEMON PIE (TORTA DE LIMÃO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

100 g de margarina ou gordura vegetal

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento para bolo

2 e 1/2 colheres (sopa) de açúcar

RECHEIO:

Recheio:1 e 1/2 lata de leite condensando

1 caixa de creme de leite

2 gemas peneiradas

1 pacotinho de suco de limão

1 limão

MERENGUE:

Merengue:2 claras

6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte todos os ingredientes e amasse até soltar da mão.

Depois deixe descansar por 15 minutos na geladeira.

Em seguida, pegue a massa e cubra o fundo da forma (par desenformar, é melhor uma forma com o fundo removível; a minha forma é de aproximadamente 20 cm de diâmetro).

Leve ao forno por 30 minutos a 200º C.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes em uma panela, com exceção do limão, e leve ao fogo brando.

Quando começar a soltar do fundo da panela, siga mexendo mais 2 minutos e deixe esfriar.

Quando o recheio esfriar, esprema 2 colheres (sopa) de suco do limão no recheio e mexa bem.

O limão vai só quando o recheio já estiver pronto e frio.

MERENGUE:

Merengue:Bata as claras em neve e vá acrescentando o açúcar aos poucos.

MONTAGEM:

Montagem:Adicione o recheio e decore a gosto.

Acrescente raspas de limão por cima e leve ao forno alto por cerca de 10 minutos, até o merengue dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20061-lemon-pie-torta-de-limao.html