

TORTA DE LIMÃO COM MARSHMALLOW

INGREDIENTES

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: 1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de suco de limão

2 colheres (sopa) de raspas de limão

MARSHMALLOW:

Marshmallow: 1 xícara [chá] de açúcar

1/2 xícara [chá] de água

3 claras

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture os biscoitos aos poucos no liquidificador.

Misture o biscoito triturado com a manteiga até obter uma farofa.

Forre com ela o fundo e os lados de uma forma redonda de aro removível apertando bem com os dedos, reserve.

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: Misture bem os ingredientes e recheie a torta.

Leve à geladeira até firmar.

MARSHMALLOW:

Marshmallow: Coloque o açúcar e a água numa panelinha e faça uma calda um ponto de fio forte.

Bata as claras em neve firme, despeje a calda aos poucos em fio continuando a bater até esfriar e encorpar. Espalhe o marshmallow sobre a torta.

E sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20247-torta-de-limao-com-marshmallow.html>