

TORTA DE LIMÃO PERFEITA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo (americano) de farinha de trigo

2 colheres bem cheias de margarina

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

1 ovo inteiro

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 2 latas/caixinhas de leite condensado

2 latas de creme de leite sem soro

suco de 3 limões

COBERTURA:

Cobertura: 4 claras

8 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes com as mãos, até formar uma massa homogênea que desgrude das mãos.

Se necessário, adicione um pouco mais de farinha (se ficar muito grudenta) ou um pouco mais de margarina (se ficar muito seca/esfarelando).

Forre uma forma redonda de preferência de fundo removível.

O ideal é deixar a massa bem fina na forma.

Fure com o garfo por toda base e as laterais.

Leve ao forno (preaquecido) por uns 15 minutos ou até a massa ficar dourada, reserve

Recheio:

Misture o leite condensado e o creme de leite sem soro.

Adicione o suco de limão aos poucos e misture bem, até que forme um creme bem grosso.

Coloque sobre a massa e leve à geladeira ou freezer enquanto prepara a cobertura.

A cobertura é um suspiro.

Bata as claras em neve bem firmes e então ainda batendo, vá acrescentando as colher de açúcar aos poucos.

Irá formar um creme branco firme e bem brilhante.

Coloque por cima do recheio e com a colher "puxe" pontinhas por toda a cobertura para dourar e a torta ficar ainda mais bonita.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, até dourar todo o suspiro.

Deixe na geladeira por mais 1 hora antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20534-torta-de-limao-perfeita.html>