

TORTA DE LIMÃO ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo

2 ovos batidos

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 e 1/2 lata de leite condensado

2 e 1/2 caixinhas de creme de leite

1/2 xícara de limão

1 colher (sopa) de emustab

3 colheres de margarina ou manteiga sem sal

1 lata de leite condensado (leve ao congelador, apenas para ficar bem gelado não congelar)

1 caixinha de creme de leite (bem gelado para usar na cobertura)

MODO DE PREPARO

Misture o trigo, o ovo, o açúcar a margarina e o fermento e um recipiente até desgrudar da mão.

Abra a massa com as mãos em um refratário ou forma de fundo removível, forrando o fundo e as laterais.

Assar em forno preaquecido por uns 20 minutos até dourar.

Para o recheio, bata 1 lata de leite condensado, 2 caixinhas de creme de leite e bata por 3 minutos.

Acrescente o suco do limão e bata por mais 3 a 5 minutos.

Coloque em cima da massa e reserve na geladeira.

Para a cobertura, bata a 1/2 caixinha de creme de leite por 5 minutos.

Em seguida, acrescente o leite condensado e bata mais 5 minutos.

Por último, coloque o emustab e bata por mais 10 minutos.

Coloque sobre o recheio e decore a gosto.

Leve à geladeira por 4 horas e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/24835-torta-de-limao-especial.html>