

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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