

TORTA DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 g de manteiga

250 g de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 gema

50 ml de água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Esprema os 3 limões.

Coloque os ingredientes do recheio no liquidificador.

Bata por 10 minutos e depois reserve.

MASSA:

Massa: Misture a farinha de trigo e a manteiga, até fazer uma massinha.

Depois coloque a gema, a água e o açúcar, misture bem.

Quando a massa estiver bem misturada, coloque numa assadeira.

Asse por 30 minutos, ou até que esteja dourado.

Quando a massa estiver pronta, espere esfriar para colocar o recheio.

Adicione o recheio e acrescente as raspas de limão.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25364-torta-de-limao-siciliano.html>