

TORTA DE LIMÃO DA GAB'S

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos (requeijão) de farinha de trigo

1 ovo inteiro

4 colheres (sopa) de margarina

5 colheres (sopa) de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

6 a 8 limões

100 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 6 claras

3 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa num refratário, e vá misturando até formar uma massa.

Caso a massa fique esfarelando, pode acrescentar mais 1 colher de margarina, ou caso esteja oleosa, acrescente um pouco mais de farinha.

Abra a massa em uma assadeira de 30 cm x 40 cm, ou forminhas pequenas (tipo empadas).

Fure o fundo e as laterais da massa com um garfo.

Coloque para assar em forno médio até dourar (em média 10 minutos se o forno for bom).

Após isso, tire do forno e reserve.

Em um outro refratário, misture o leite condensado, o coco e o suco dos limões.

Depois coloque a mistura na massa que você tirou do forno.

Separe as claras e o açúcar em uma panela, misture e leve ao fogo bem baixo por aproximadamente 8 minutos.

Misturando sem parar, senão as claras cozinham.

Para saber se está no ponto certo, coloque um pouquinho do líquido no dedo, caso não sinta mais os grãos de açúcar, já pode tirar do fogo e levar para a batedeira ainda quente.

Deixe bater até esfriar, ou ficar um marshmallow consistente.

Após, cobrir a torta com o merengue (decore da forma que achar melhor, jogue umas raspinhas de limão por cima

pra ficar mais bonita).

Leve novamente ao forno até o suspiro dourar, por aproximadamente 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25784-torta-de-limao-da-gabs.html>