

# TORTA DE LIMÃO COM IOGURTE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo  
1 ovo  
2 colheres de sopa de margarina  
2 e 1/2 xícaras de açúcar (ou de sua preferência)  
450 ml de leite (ou até dar o ponto)

### RECHEIO:

Recheio: 3 potes de iogurte de baunilha (300 g)  
2 latas de leite condensado  
1 copo de suco natural de limão (300 ml)

### COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha (200 ml) de creme para chantilly  
raspas de limão

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes (com a mão) em um recipiente, até dar o ponto (não pode grudar nas mãos).  
Unte uma forma redonda, com fundo removível, e "forre-a" (preencha) com a massa, fazendo furos nela com o garfo e asse até dourar em 230°C.

### RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes, em um recipiente e despeje na massa (já assada).

### COBERTURA:

Cobertura: Bater o chantilly na batedeira, até dar o ponto.  
Despeje o chantilly por cima do recheio, adicionando as rasas de limão.  
Reserve na geladeira por 3 horas e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28583-torta-de-limao-com-iogurte.html>