

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 raspas de limão.

Reserve na geladeira por 3 horas e sirva.

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