

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>