

# TORTA DE LIMÃO SUPER FÁCIL E DELICIOSA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
1 xícara de farinha de trigo  
2 colheres de sopa (bem cheias) de manteiga sem sal  
1 gema  
1 colher de sopa (rasa) de fermento em pó  
2 colheres de sopa (rasa) de açúcar

### RECHEIO:

Recheio:  
1 caixa ou lata de leite condensado  
1/2 caixa ou lata de creme de leite  
1 gema  
2 colheres (cheia) de amido de milho  
1 xícara de leite  
suco e raspas de 2 limões

### COBERTURA:

Cobertura:  
2 claras  
2 xícaras de açúcar  
1/2 xícara de água  
suco e raspas de 4 limões

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque a farinha de trigo em um recipiente limpo e seco.

Adicione todos os demais ingredientes e misture bem com a palma das mãos pressionando até formar uma massa homogênea.

Depois, forre a forma de torta com a massa e leve ao fogo médio, por 15 minutos ou até quando dourar as beiras.

Não coloque muita farinha de trigo e forre a forma de maneira que fique bem fininha a massa, senão ela não assará uniformemente.

### RECHEIO:

Recheio: Separe um pouco do leite em uma outra xícara e dissolva o amido de milho dentro dele.

Em uma panela, coloque o leite condensado, a gema, o leite reservado à parte e o leite dissolvido com o amido.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela nem criar bolhas.

Ao engrossar e pegar consistência, desligue e aguarde enquanto esfria.

Agora, misture o creme de leite para criar um creme liso.

Depois disso, adicione o suco de limão, as raspas e misture.

Reserve.

### COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo alto até ficar em ponto de fio.

Coloque as 2 claras em um refratário e bata em velocidade alta na batedeira.

Quando a clara estiver com bastante volume, vá adicionando aos poucos o açúcar e batendo.

Não tire a panela do fogo enquanto bate as claras.

E permaneça adicionando aos poucos até terminar o açúcar.

Quando o chantilly estiver pronto, adicione o suco dos limões e as raspas e misture com uma colher.

Você pode usar as claras dos 2 ovos que abriu para usar a gema na massa e recheio.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio sobre a massa e coloque para gelar por 10 minutos.

Depois adicione o chantilly e use raspas para decorar.

Pronto!

Sua torta está linda!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29093-torta-de-limao-super-facil-e-deliciosa.html>