

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 pouco 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>