

TORTA DE LIMÃO (PERUANA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:150 g de biscoito de baunilha triturado

2 e 1/2 colheres de manteiga derretida

1 e 1/2 colher de açúcar

4 colheres de sopa de água

RECHEIO

:

1 lata de leite condensado

3 gemas de ovo

1/3 de xícara de suco de limão (se gostar mais azedo, colocar meia xícara)

MERENGUE:

Merengue:3 claras de ovo

6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misturar com os dedos o biscoito triturado com o açúcar e a manteiga derretida até virar um granulado.

Adicionar a água e descansar por 15 minutos.

Untar a forma de fundo falso com manteiga e trigo.

Forrar a forma com a massa no fundo e nas laterais.

Levar ao forno preaquecido a 180°C por 8 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Misturar em um recipiente a gema, o suco de limão e o leite condensado até ficar homogêneo.

Colocar na forma, depois da massa pré-assada.

Assar novamente por mais 8 minutos.

MERENGUE:

Merengue: Bater as claras em neve e depois acrescentar, aos pouquinhos, o açúcar.

Bater até não sentir nenhum grão de açúcar.

Acrescentar essa mistura em cima do recheio de limão, fazendo uma colina e, com uma colher, pressione e puxe para cima para fazer os picos (delicadamente). Leve ao forno novamente até dourar os picos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30240-torta-de-limao-peruana.html>