

TORTA DE LIMÃO COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1/2 xícara de açúcar ou a gosto

1/2 xícara de leite

2 colheres de óleo

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

1 xícara de trigo (dependendo do trigo usar 1 e 1/2 xícara)

1 colher de sobremesa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícara de suco de limão

1/2 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

50 g de gelatina sem sabor

COBERTURA:

Cobertura: 1 copo de 250 ml de morangos picados

1 barra de chocolate amargo

3 colheres de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Aqueça o leite com o óleo por 10 segundos no micro-ondas e reserve.

Bata na batedeira os ovos com o açúcar até dobrar a quantidade.

Acrescente o trigo alternando com o leite e bata até ficar uma massa firme mas não muito pesada.

Adicione a essência de baunilha.

Adicione o fermento e bata devagar.

Coloque em uma assadeira de vidro untada com margarina e açúcar ou chocolate em pó assim ela não gruda.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C.

RECHEIO:

Recheio: Separe 3 colheres do creme de leite para a ganache.

Bata o leite condensado com creme de leite, o limão e a gelatina já desidratada no liquidificador.

Leve gelar até a massa esfriar, coloque por cima.

COBERTURA:

Cobertura: Pique os morangos e deixe escorrer, você pode usar a água que sai para molhar a massa. Coloque o morango picado por cima do recheio.

Derreta o chocolate e misture o creme de leite fazendo uma ganache.

Faça a cobertura como desejar.

Leve para gelar.

De preferência faça um dia antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30463-torta-de-limao-com-morango.html>