

TORTA DE LIMÃO DO OTAVIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de bolacha (maisena ou maria)

200 g de margarina sem sal

raspas de 1 limão

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

1/2 medida da lata de suco de limão (4 limões)

raspas de 1 limão

3 gemas de ovos (peneiradas)

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras de ovos

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher rasa de café de fermento pó

raspas de 1 limão mais raspas

decore com 1 limão

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas (no liquidificador ou processador).

Misture a margarina e as raspas de limão.

Amasse até obter uma massa maleável.

Forre os fundos e as laterais de uma forma de fundo falso (30 cm).

Leve ao forno (180 °C por dez minutos), retire do forno e reserve.

Bata todos os ingredientes no liquidificador (uns cinco ou seis minutos) velocidade alta, até virar um creme mole.

Despeje o creme sobre a massa fria na assadeira e reserve na geladeira enquanto prepara a cobertura.

Bata na batedeira, as claras em neve bem firmes.

Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater (ponto de suspiro firme).

Junte o fermento (sem parra de bater).

Por último acrescente as raspas de um limão.

Distribua o suspiro sobre o creme uniformemente (se quiser use bico de confeitar pitanga grande).

Leve ao forno somente para dourar o suspiro.

Retire do forno, polvilhe as raspas de limão e leve para gelar.

Desenforme.

Sirva.

Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30570-torta-de-limao-do-otavio.html>