

TORTA DE LIMÃO FANTASTIC

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite (sem soro)
1 gelatina de limão
250 ml de água quente
Suco de 1 limão ou suco em pó de limão
Raspas de limão

MASSA:

Massa: 2 gemas
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de leite
farinha de trigo para dar o ponto de abrir a massa (mais ou menos 1 e 1/2 xícaras)

COBERTURA (OPCIONAL):

Cobertura (opcional): 2 claras em neve
5 colheres (sopa) de açúcar
raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Iniciar misturando as gemas, a margarina, o açúcar e o leite.
Adicionar a farinha de trigo aos poucos até sentir que está pronta para abrir.
Não é necessário untar a forma.
Em seguida abri-la, forrando o fundo e os lados de uma forma adequada para tortas, a que solta o fundo (de preferência).
Coloque no forno preaquecido, até que fique dourada e crocante (deixe aproximadamente 15 minutos)

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve juntamente com o açúcar e coloque por cima do recheio.

Utilize a raspa de limão para decorar (se desejar após colocar o merengue, leve novamente ao forno para dourar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31664-torta-de-limao-fantastic.html>