

TORTA DE LIMÃO DO TIAGO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de maizena
- 1 tablete de manteiga 200 g (s/sal)
- 1 lata de leite condensado
- 3 limões
- 4 claras
- 4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha de maizena no liquidificador.

Misture o tablete de manteiga em temperatura ambiente.

Em uma forma de fundo falso, forre o fundo e levemente as bordas.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 25 minutos ou até dourar a bolacha, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Tire as raspas dos 3 limões e reserve.

Coloque o leite condensado em uma tigela, esprema o suco dos limões e misture bem.

Acrescente metade das raspas dos limões e espalhe por cima da massa.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e decore a gosto.

Polvilhe por cima o restante das raspas do limão.

Aqueça bem o forno e antes de levá-la ao forno novamente, desligue o forno e coloque a torta só para dourar o merengue.

Espere esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32211-torta-de-limao-do-tiago.html>