

TORTA DE LIMÃO DELICIOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300g de biscoito maizena (cerca de 2 pacotinhos e meio)

6 colheres cheias de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1/2 xícara de suco de limão (4 a 5 limões médios)

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras

5 colheres de açúcar

Raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito maizena no liquidificador até virar uma farinha de biscoito.

Em seguida coloque a farinha de biscoito numa tigela e acrescente a margarina aos poucos esmagando com a ponta dos dedos até dar o ponto (o ponto é quando você apertar um pouco de massa na mão e ela ficar firme e quando você a esmagar ela se esfarela).

Coloque a massa numa assadeira redonda de fundo removível (também dá pra ser na forma normal porém não vai dar pra desenformar mais fica deliciosa igual).

Aperte a massa na forma com os dedos pra não desmanchar na hora de desenformar

Leve ao forno por uns 5 min só para firmar a massa.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite.

Acrescente aos poucos o suco de limão até ficar firme.

Em seguida coloque a mistura do liquidificador na forma e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras com açúcar até ficarem em ponto de neve e coloque em cima da torta e leve ao forno médio até dourar uns 15 a 20 minutos

Finalize colocando as raspas de limão e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32309-torta-de-limao-deliciosa.html>