TORTA DE LIMÃO COM QUEIJO RALADO

INGREDIENTES

4 limões

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de manteiga ou margarina

1 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 gema

1 colher de água

1 colher de queijo ralado (opcional)

4 colheres de açúcar

4 claras

MODO DE PREPARO

Adicione a farinha, a gema, o queijo ralado (opcional), a água, 1 colher de açúcar, a manteiga (margarina) em um recipiente

Com a massa pronta, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (25 cm)

Retire do forno e reserve

Merengue

Em um recipiente, coloque o leite condensado, adicione o suco dos limões, misture bem

Suspiro

Adcione as 3 colheres de açúcar e bata mais um pouco ate ficar firme

Montagem

Espalhe corretamente o suspiro por cima do merengue

Para que o suspiro não solte da borda

Volter a torta para assar o suspiro até que ele fique dourado por cima

Após assar o suspiro, deixe esfriar e leve à geladeira

Sirva essa torta bem gelada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3260-torta-de-limao-com-queijo-ralado.html