

TORTA DE LIMÃO MAISENA

INGREDIENTES

200 g de biscoito maisena (dois pacotes)

1 lata ou caixa de leite condensado grande

1 creme de leite de 200 g

2 colheres cheias de margarina

4 colheres de açúcar

4 limões médios

4 claras de ovos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Passe no liquidificador ou em um triturador o biscoito até que vire uma farinha, não deixar pedaços de biscoito.

Depois de triturar coloque em uma vasilha e misture com a margarina, se duas colheres não forem suficientes, coloque mais até que a massa fique homogênea e solte das mãos. Lembre-se de não deixar a mesma ficar seca.

Coloque no forno por 10 minutos, sempre observando, aconselho furar o fundo da massa com um garfo, não faça furos próximos, pois pode ficar toda rachada.

RECHEIO:

Recheio: Pegue o leite condensado e o creme de leite e misture os dois, pode ser no liquidificador, mas prefiro na mão.

Em outra vasilha, esprema os limões usando uma peneira para evitar que as sementes caiam.

Retire todo o sumo da fruta, depois junte com o leite condensado e misture até ficar grosso, parecido com uma mousse. Guarde na geladeira.

COBERTURA:

Cobertura: Pegue os ovos e retire apenas as claras, não deixar nada da gema passar, em uma batedeira bata junto com o açúcar até fazer um suspiro. Coloque o recheio dentro da forma, já depois de ter saído do forno.

Coloque o suspiro cobrindo todo o recheio, faça como quiser, enfeite como desejar! Coloque novamente no forno em fogo baixo até dourar o suspiro, retire do forno e bom apetite! Não deixe o suspiro dourar muito, pode queimar a massa. Fica uma delícia!