# TORTA DE LIMÃO SIMPLES E DELICIOSA

## INGREDIENTES

Massa

2 xícaras de farinha de trigo peneiradas

3 colheres (sopa) de margarina gelada

1/2 caixinha de creme de leite

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

Recheio

1 caixa de leite condensado

1 1/2 caixinha de creme de leite

2 limões tahiti espremidos (quantidade a gosto)

Cobertura

chantilly batido

## MODO DE PREPARO

Massa

Junte a farinha de trigo, a margarina, o fermento o sal e açúcar, misture até formar uma farofa

Vá colocando o creme de leite aos poucos até formar uma massa macia sem grudar nas mãos

Deixe descansar em geladeira por 30 minutos, enrolada em plástico

Abra a massa com um rolo, coloque em uma forma de aro removível, distribuindo bem

Asse em forno pré

Recheio

Misture bem todos os ingredientes no liquidificador

Montagem

Despeje o recheio de limão sobre a massa já fria e leve a geladeira por uns 20 min, só para firmar um pouco

Espalhe o chantilly e sirva depois de bem gelada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3496-torta-de-limao-simples-e-deliciosa.html