

TORTA MARAVILHOSA DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 gemas

125 g margarina

2 colheres de sopa de açúcar

2 xícaras de farinha

1 colher de sopa de fermento em pó

2 colheres de sopa de água

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

1/2 xícara de suco de limão

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras em neve

9 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de fermento em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneire os ingredientes secos, junte a margarina, as gemas e a água e vá trabalhando com os dedos até ficar uma massa consistente que não gruda na mão.

Unte um refratário redondo e estenda a massa. Fure com um garfo toda a superfície.

Leve ao forno para que a massa fique pré-assada.

RECHEIO:

Recheio: Bata o leite condensado e o suco de limão no liquidificador e ponha em cima da massa.

COBERTURA:

Cobertura: Misture as claras em neve com o açúcar e por último acrescente a pitada de fermento (formando tipo um merengue).

Coloque sobre a torta e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35401-torta-maravilhosa-de-limao.html>