

# 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35401-torta-maravilhosa-de-limao.html>