TORTA DE LIMÃO DA LEMON DE HART OF DIXIE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de trigo

1 ovo batido

1 colher de sopa de açucar

1 colher de sopa de fermento em pó

100 g margarina

RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado

Suco de 7 limões

1 colher de chá de amido de milho

Raspas de limão

1/2 pacotinho de gelatina sem sabor dissolvido em banho-maria

COBERTURA:

Cobertura:4 claras batidas em neve

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misturar tudo até ficar homogênea, abrir com as mãos em uma forma com fundo removível, forrar o fundo e as laterais.

Assar em forno pré-aquecido.

Por uns 20 minutos até dourar levemente.

RECHEIO:

Recheio:Misturar bem todos os ingredientes numa panela em fogo baixo, depois de pronto coloque a mistura na geladeira. enquanto a massa assa e você bate o merengue.

COBERTURA:

Cobertura:Depois da massa esfriar, colocar o recheio, o suspiro e raspinhas de limão.

Colocar no forno rapidamente para dourar um pouco o suspiro, (gratinar).

Leve para gelar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37450-torta-de-limao-da-lemon-de-hart-of-dixie.html