

# TORTA DE LIMÃO OU MARACUJÁ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de manteiga  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
1 pitada de sal  
4 gemas (reservar as claras)  
1 colher (café) de essência de baunilha (opcional)

### RECHEIOS:

Recheios: Limão:

1 e 1/2 xícara de leite condensado  
1/2 xícara de suco de limão

Maracujá:

1 e 1/2 xícara de leite condensado  
1/2 xícara de suco de maracujá concentrado

### COBERTURA /MERENGUE:

Cobertura /merengue: 4 claras  
1 e 1/2 xícara de açúcar  
raspas de limão ou sementes de maracujá

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture a manteiga e a farinha até parecer uma farofa. Acrescente o açúcar e o sal e misture novamente. Coloque as gemas e a essência.  
Deixe descansar por uma hora na geladeira antes de usar.  
Abra em uma forma e asse em forno baixo por 20 minutos ou até dourar.  
Faça alguns furos com o garfo na massa antes de assar para não subir o fundo.

### RECHEIO:

Recheio:Limão:

Misture o leite condensado com o suco de limão e coloque sobre a torta já assada e fria.

Maracujá:

Misture o leite condensado com o suco de maracujá e coloque sobre a torta já assada e fria.

#### COBERTURA/MERENGUE:

Cobertura/Merengue:Amorne as claras com o açúcar em banho-maria até dissolver o açúcar. Coloque na batedeira e bata até virar um merengue.

#### MONTAGEM:

Montagem: Coloque a cobertura escolhida sobre a massa fria. Usando uma bisnaga (opcional) coloque o merengue na torta inteira ou apenas em volta e decore com as raspas de limão ou as sementes de maracujá.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37986-torta-de-limao-ou-maracuja.html>