

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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