

TORTA DE LIMÃO DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de manteiga

1/2 lata de creme de leite

1 colher (chá) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

1/2 xícara de suco de limão

1/2 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

MERENGUE:

Merengue: 2 claras

1 xícara (chá) de açúcar

raspa de limão para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Primeiramente peneire a farinha de trigo, depois misture com a manteiga, o creme de leite e o fermento até que solte completamente dos dedos. Leve a massa à geladeira deixando descansar por aproximadamente uns 30 minutos. Depois abra a massa com um rolo ou uma garrafa e forre as laterais e o fundo de uma forma de fundo removível. Para evitar bolhas na massa, fure o fundo com um garfo e leve ao forno para assar em forno médio previamente aquecido, aproximadamente 200°C, por cerca de 20 minutos. Tire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma travessa, misture bem o leite condensado com o suco de limão. Depois adicione o creme de leite e as raspas de limão, misture novamente. Rapidamente ficará como creme. Despeje o recheio sobre a massa já fria.

MERENGUE:

Merengue: Em uma panela, misture as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por

aproximadamente 3 minutos. Retire do fogo e coloque as claras em uma batedeira e bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume. Desligue a batedeira, despeje o merengue sobre a torta com o creme de limão, cubra com a cobertura. Retorne a torta ao forno por cerca de 10 minutos, para dourar o merengue. Decore com raspas de limão.

Sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38989-torta-de-limao-da-cris.html>