TORTA DE LIMÃO FÁCIL DA TATÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara (de chá) de farinha de trigo

1 ovo batido

1 colher (de sopa) de açúcar

1 colher (de sopa) de fermento em pó

100 g de margarina sem sal

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

caldo de 3 limões

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de creme de leite (sem soro)

500 g de chocolate branco

raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes da massa em um refratário acrescentando a farinha aos poucos e mexa até que desgrude das mãos

Unte uma forma (de aro removível) e leve ao forno preaquecido (180ºC) por cerca de 20 minutos ou até dourar a massa.

Espere esfriar e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em um refratário misture bem o leite condensado com o caldo dos limões.

Despeje a mistura por cima da massa já fria.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate branco em banho-maria (cuidado para não queimar, chocolate branco é mais delicado do que o ao leite).

Acrescente o creme de leite e mexa bem até ficar uma mistura homogênea.

Despeje a mistura sobre a cobertura.

Salpique as raspas de limão para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39111-torta-de-limao-facil-da-tata.html