TORTA DE LIMÃO DA ODALGA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 gemas

4 colheres (sopa) de açúcar refinada

2 colheres (sopa) de manteiga

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 colher de sobremesa de fermento em pó (para bolo)

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite moça

1/2 xícara de caldo de limão

4 colheres de açúcar refinado

COBERTURA:

Cobertura:4 claras

3 colheres de açúcar refinado para cada clara (12 colheres)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até virar um creme liso.

Acrescente o leite e a farinha de trigo e bata bem.

Desligue a batedeira e acrescente o fermento, misture-o na massa, unte e enfarinhe uma forma e despeje a massa, leve em forno preaquecido 180ºC.

Deve ficar uma massa estreita. Confira com o palito se já está bem assado.

RECHEIO:

Recheio:Misture tudo e coloque por cima do bolo já assado. Não precisa esperar esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras como suspiro, acrescente as colheres de açúcar.

Coloque em cima do bolo com o creme. Leve ao forno por alguns minutos para dar uma leve dourada.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40366-torta-de-limao-da-odalga.html