

TORTA DE LARANJA E LIMÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha trigo
2 xícara de açúcar
2 gemas
2 colheres de chá pó royal
4 sopa margarina cremosa, fria ou até dar ponto na massa
3 chá bem cheia de raspa de laranja
2 colheres de chá de raspa de limão
10 colheres de sopa de suco limão
1 e 1/2 medidas de suco de laranja puro (medida da caixa do leite condensado)
2 claras
1 caixinha de leite condensado 395 g
1 caixinha de creme de leite 200 g
1 envelope de gelatina incolor sem sabor 24 g
1 medida de leite frio (medida da caixa do leite condensado)
300 g queijo minas fresco sem sal
margarina e farinha trigo para enfarinhar o tabuleiro
1 colher de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma tigela espaçosa peneire a farinha de trigo, 1/2 xícara de açúcar, o fermento.

Abra uma cova, adicione as gemas, 1 colher de chá de raspas de laranja, a margarina, comece a amassar até ficar uma massa homogênea, se necessário acrescente mais margarina.

Deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável e fure com um garfo, asse por 15 minutos ou até dourar, deixe esfriar.

Bata no liquidificador, leite condensado, creme de leite, suco de limão, suco de laranjas, 2 colheres de chá de raspas de laranja, o leite, queijo, dissolva a gelatina em banho-maria e adicione.

Bata tudo e adicione sobre a massa já assada e fria.

Leve à geladeira por aproximadamente por 8 horas.

Bata as claras em neve, acrescente 1 e 1/2 xícaras de açúcar refinado, as 2 colheres de chá de raspa de limão e bata um pouquinho só pra misturar, com uma colher misture bem a maisena.

Com uma colher faça bolinhas em tabuleiro enfarinhado, asse até dourar.

Deixe esfriar.

Com as mãos quebre as bolinhas, faça uma farofa grossa, jogue sobre a torta.

Este processo pode ser feito na hora de servir (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44964-torta-de-laranja-e-limao.html>