

TORTA COM RECHEIO CREMOSO DE LIMÃO

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: 1 lata de leite condensado tradicional

6 colheres (sopa) de suco de limão

1/2 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

merengue

2 claras

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o creme de leite e o fermento em pó. Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos. Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira. Abra a massa, forre uma forma de fundo removível (22 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), por cerca de 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, misture bem o Leite condensado com o suco de limão. Incorpore o creme de leite e as raspas de limão.

MERENGUE:

Merengue: Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar. Retire do fogo e em uma batedeira, bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume. Desligue a batedeira, recheie a torta com o creme de limão

Cubra-a com a cobertura.

Retorne a torta ao forno por cerca de 10 minutos, para dourar o merengue. Sirva gelada.

CONGELAMENTO:

Congelamento: Se desejar, congele a torta sem a cobertura de merengue. Conserve por até 3 meses em freezer ou duplex. Para descongelar, deixe a torta por cerca de 3 horas em geladeira. Cubra com o merengue e leve ao forno baixo (150°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos. Sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45578-torta-com-recheio-cremoso-de-limao.html>