TORTA DE LIMÃO COM COBERTURA DE SUSPIRO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

100 g de manteiga

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

Suco de 7 limões médios (7 colheres de sopa)

4 ovos grandes

9 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de fermento em pó

Raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque a farinha de trigo em uma vasilha acrescente a manteiga, 2 colheres de sopa de açúcar, as 4 gemas e misture bem até que fique em ponto de massa podre, se precisar acrescente mais farinha de trigo. Por último acrescente o fermento em pó e deixe descansar por 30 minutos.

Espalhe a massa em uma assadeira removível, fure com um garfo no fundo e leve ao forno em temperatura de 200ºC por mais ou menos 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Bata na batedeira o leite condensado por 2 minutos, acrescente o creme de leite, e o suco de limão, bater bem por mais ou menos 5 minutos.

Reserve na geladeira.

COBERTURA:

Cobertura:Na batedeira bata as 4 claras em neve, em seguida acrescente 7 colheres de sopa de açúcar e misture bem até ficar em ponto de suspiro e por último 1 colherinha de café de raspas de limão.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o recheio na massa e em seguida, por cima, o suspiro. Espalhe bem o suspiro e faça picos com a colher, jogue por cima as raspas de limão.

Leve ao forno em temperatura de 200ºC por mais ou menos 20 minutos ou até que o suspiro esteja dourado

Desenforme, coloque na geladeira e sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45830-torta-de-limao-com-cobertura-de-suspiro.html