TOTELETE DE LIMÃO COM MERENGUE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito maisena

3 colheres (sopa) cheias de margarina

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

Suco de 3 limões grandes

MERENGUE:

Merengue:3 claras

4 colheres de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos maisena até formar uma farinha fina, acrescente a margarina e amasse bem até formar uma massa consistente.

Forre uma forma de aro removível com a massa e asse por 5 minutos em forno médio.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes até formar um creme.

Despeje esse creme encima da massa.

MERENGUE:

Merengue:Bata as claras em neves e adicione aos poucos o açúcar e suco de limão até formar um merengue bem firme.

Despeje encima do creme.

Por último coloque raspas de casca de limão para decorar.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46126-totelete-de-limao-com-merengue.html