

TORTA DE LIMÃO DA DRICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

250 g de manteiga sem sal

1 gema de ovo

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

Raspas de 4 limões

Suco de 4 limões

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes com as mãos até que obtenha uma massa macia e lisa

Espalhe a massa em uma assadeira de fundo removível cobrindo o fundo e as laterais

Faça furinhos na massa com um garfo e coloque em forno médio por 10 minutos

RECHEIO:

Recheio: Raspe os 4 limões em um ralador simples.

Depois corte os limões ao meio e esprema o suco.

Junte metade das raspas e o suco dos limões com as duas latas de leite condensado e mexa bem.

Coloque essa mistura na massa e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve bem firme e despeje em cima da torta.

Finalize com a outra metade das raspas de limão.

Coloque no forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46444-torta-de-limao-da-drica.html>