

TORTA DE LIMÃO CROCANTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 ½ xícara de leite condensado

½ xícara de suco de limão

MERENGUE:

Merengue: 3 claras

1 1/2 xícaras de açúcar

Raspas de limão 1 limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a manteiga, o açúcar e o sal.

Coloque os ovos, o leite e a farinha láctea. Acrescente a farinha. Deixe descansar uma hora antes de usar.

Abra a massa em uma forma e asse em forno baixo com uma folha de papel alumínio em cima e feijão.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado com o suco de limão e coloque sobre a torta já assada.

MERENGUE:

Merengue: Bata as claras em neve e adicione o açúcar. Coloque as raspas de limão no fim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46960-torta-de-limao-crocante.html>