TORTA DE LIMÃO HIPERGOSTOSA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de açúcar

1 colher (rasa) de fermento em pó

3 gemas

125 g de margarina sem sal

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:2 caixinhas de leite condensado

100 ml de suco de limão (taiti)

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:3 claras

9 colheres de açúcar

1 pitada de fermento em pó

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa:Junte os ingedientes secos.

Acrescente as gemas e a margarina.

Misture tudo e amasse até ficar uma massa homogênea e que não grude nas mãos.

Se necessário acrescente uma ou duas colheres de água para umedecer a massa.

Coloque a massa em uma forma de fundo removível e fure com um garfo para que não quebre ao assar.

Leve ao forno em fogo baixo por aproximadamente 15 minutos ou até que a massa fique levemente dourada.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Enquanto a massa assa, prepare no liquidificador a mistura de leite condensado e limão.

Despeje a mistura sobre a massa ainda quente e reserve.

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:Aqueça as claras (sem bater) com o açúcar por aproximadamente 20 segundos no micro-ondas.

Bata essa mistura na batedeira até formar um suspiro.

Acrescente o fermento em pó e misture.

Coloque sobre o recheio que já está na forma.

Retorne tudo ao forno até dourar a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47749-torta-de-limao-hipergostosa.html