TORTA DE LIMÃO DA LÚH

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 colheres de margarina

2 colheres de fermento pra bolo

1 ovo

1/2 xícara de açúcar

1 xícara e 1/2 de trigo

Leite até dar o ponto

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

3 colheres de creme de leite

Suco de 1 limão

COBERTURA:

Cobertura:4 claras

1 xícara de açúcar

1 colher de suco de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes, leve ao forno até assar, o tempo de assar a massa ira variar de forno para forno.

RECHEIO:

Recheio:Leve o leite condensado, o creme de leite e o suco do limão ao fogo, mexa sem parar até ele ferver bem.

COBERTURA:

Cobertura:bata todos os ingredientes na batedeira até virar merengue.

Por fim cubra a massa já assada com o recheio, e apos feito cubra com o merengue.

Coloque na geladeira.

Servir gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49200-torta-de-limao-da-luh.html