MINHA TORTA DE LIMÃO COM KIWI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras das de chá de farinha de trigo peneiradas

4 colheres rasas das de sopa de margarina

1/2 lata de creme de leite

1 colher das de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 xícara das de café de suco de limão

1/2 lata de creme de leite

1 colher das de sopa de raspas de limão

4 a 5 kiwis

COBERTURA:

Cobertura:2 claras

1 xícara de açúcar

ou se preferir geleia de brilho, vendida em casa de produtos para festas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Colocar a farinha e os outros ingredientes numa tigela, misture bem com as pontas dos dedos até desgrudar da mãos, leve a geladeira para descansar coberta com papel filme por 30 minutos. Depois abra a massa com as mãos numa forma de fundo removivel de 25cm de diamentro, fure a massa com um garfo e leve para assar por mais ou menos 20 minutos a 200°C.

RECHEIO:

Recheio:Misture o leite condensado com o suco de limão, depois acrescente o creme de leite e as raspas de limão sempre mexendo, leve a geladeira até a montagem da torta.

COBERTURA:

Cobertura:Misture muito bem em uma panela as claras e o açúcar, depois leve ao fogo em banho-maria em fogo baixo e deixe cozinhar mexendo sempre por 6 a 8 minutos, retire do fogo e bata na batedeira ate formar o

merengue e dobrar de volume.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta:Depois de assada espalhe o recheio de limão, por cima coloque os kiwis cortados em rodelas, se preferir pode terminar a torta colocando a geléia de brilho, ou espalhe o merengue por cima formando picos, salpique raspinhas de limão e leve ao forno para dar uma secadinha. Leva para gelar antes de servir.

Eu confesso que prefiro a torta coberta com o merengue, fica muito boa, só que os kiwis ficam escondidinhos, isso fica ao seu critério.

Espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49309-minha-torta-de-limao-com-kiwi.html