TORTA DE LIMÃO EM TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito maizena

3 colheres de agua

3 colheres de manteiga

CREME:

Creme:1 copo de leite

3 colheres de maizena

1 lata de leite condensado

suco de 1 limão

3 gemas

MERENGUE:

Merengue:3 claras

1 colher de açúcar

raspa de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Quebre o biscoito e junte os outros igredientes da massa até ficar bem mole.

CREME:

Creme:Junte todos os ingredientes menos o suco cozinhe numa panela e mexa sem parar até criar consistência, após esfriar coloque o suco do limão.

MERENGUE:

Merengue:Bata as claras em neve e misture os outros ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem:Unte com manteiga uma forma de torta ou pirex.

Coloque a massa na forma depois o creme e o merengue, coloque a forma em fogo alto por 10 a 15 minutos e já

pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50106-torta-de-limao-em-tres-camadas.html