

TORTA DE LIMÃO EM TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maizena

3 colheres de água

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 ingredientes 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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