

TORTA DE LIMÃO DA LIKA

INGREDIENTES

4 limões galego

2 latas de leite condensado

1/2 tablete de manteiga sem sal

1 1/2 pacote de bolacha tipo maria

2 ovos

Canela em pó

MODO DE PREPARO

Primeiro triture a bolacha em um processador ou no liquidificador peneire e o que sobrar da peneiração triture novamente.

Depois pegue a manteiga e coloque na panela e derreta sem parar de mexer e coloque a canela mexa até que esteja totalmente derretida.

Numa vasilha coloque a manteiga derretida e a bolacha já triturada, misture amassando com as mãos.

Depois que estiver bem amassada, coloque em uma forma com o fundo removível, espalhe a massa com as pontas dos dedos no fundo e nas laterais.

Coloque no forno por 15 minutos, depois tire do forno e deixe esfriar.

Enquanto esfria vamos fazer o recheio, pegue os quatro limões e esprema em uma xícara.

Em um recipiente coloque as latas de leite condensado, misturando devagar o suco de limão até sair a cor branca, coloque mais uma colher de suco e mexa, faça assim até acabar o suco.

Depois que estiver bem misturado, coloque na forma com a bolacha e logo em seguida coloque as claras em neve, leve ao forno até dourar as pontas das claras.

Deixar na geladeira umas 2 horas.

Está é uma deliciosa sobremesa, todos vão adorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50806-torta-de-limao-da-lika.html>