TORTA DE LIMÃO COM MASSA DE BISCOITO MAISENA

INGREDIENTES

3 tiras de biscoito maisena

9 colheres de sopa de margarina

Suco de 4 limões

3 caixas da grande de leite condensado

3 claras batidas

9 colheres de sopa de açúcar

Raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture o biscoito e junte a margarina até formar uma farofa, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (média) e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Misture em um recipiente o leite condensado ao suco de limão até obter uma consistência cremosa, junte a massa e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras e quando estiver em ponto de neve, coloque o açúcar aos poucos e bata por mais 1 minuto. Depois de pronto forre por cima do recheio.

Jogue por cima da cobertura as raspas de limão para enfeitar.

Leve ao forno por em torno de 20 minutos ou até dourar a cobertura.

Depois de pronta, espere esfriar e coloque na geladeira por pelo menos 3 horas para que fique firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51933-torta-de-limao-com-massa-de-biscoito-maisena.html