

TORTA DE LIMÃO (MARAVILHOSA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de óleo
2 ovo inteiro
4 colheres rasas (sopa) de açúcar
1 colher rasa (sopa) de fermento em pó
Farinha de trigo até a massa desgrudar da mão.
1 pitada de corante em pó verde (opcional)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 envelope de suco tang sabor limão
suco de 1 limão (para dar liga)
1 pitada de corante (verde)
suspiro suficiente para cobrir (reserve)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes e forre uma forma com fundo removível. Leve para assar por 15 minutos ou até que fique dourado.

RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque sobre a massa já fria.
Cubra com os suspiros e leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52161-torta-de-limao-maravilhosa-2.html>