

# TORTA DE LIMÃO DA AVÓ

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura:3 claras  
6 colheres de sopa de açúcar  
Raspa de limão

### MASSA:

Massa:3 gemas  
6 colheres de sopa de açúcar  
6 colheres de sopa de margarina  
12 colheres de sopa de leite  
5 colheres de farinha de trigo  
1 colher de sopa rasa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado  
suco de 1 limão

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve na batedeira e adicione o açúcar, mexa bem com uma colher e reserve.

Bata na batedeira as gemas, o açúcar e a margarina, acrescentando aos poucos o leite, a farinha e por último o fermento.

Coloque a massa em uma forma pequena untada e leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 20 minutos em temperatura média.

Quando a massa estiver pronta, misture o leite condensado com o suco de limão e coloque por cima da massa, espalhando todo o recheio até ficar totalmente coberta.

Em seguida, coloque o suspiro que estava reservado e jogue por cima as raspas de limão.

Volte para o forno e deixe assar por mais 10 min ou até que a camada de suspiro esteja dourada.

Pode servir quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52805-torta-de-limao-da-avo.html>