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 açucar e a margarina, acrescente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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