TORTA DE LIMÃO LIGHT/ DIET

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 colheres (sopa) de margarina cremosa sem sal

1 colher (café) de raspas de casca de limão

1 colher (sopa) de adoçante dietetico em pó

2 colheres (sopa) de água

1 xícara (chá) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1 e 1/2 xícara (chá) de leite desnatado

2 colheres (sopa) de amido de milho

4 colheres (sopa) de adoçante em pó

2 gemas

Suco de 5 limões ou menos se preferir

COBERTURA:

Cobertura:2 claras

2 colheres de adoçante dietetico em pó

1 colher de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a margarina, as raspas de limão o adoçante em pó a água e a farinha de trigo até ficar uma massa firme e sequinha.

Deixe descansar por 20 minutos. Abra a massa em mesa enfarinhada e forre o fundo e os lados de uma forma de aro removível.

Faça furos na massa com auxilio de um garfo e leve ao forno médio por cerca de 10 minutos ou até dourar. Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Coloque 1 xícara e leite para ferver. Bata no liquidificador o restante do leite com o amido de milho, o adoçante e as gemas.

Adicione ao leite fervente, mexendo até engrossar.

Retire do fogo e adicione o suco do limão. Coloque sobre a massa.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve, junte o adoçante e a baunilha até encorpar. Coloque sobre a torta e leve ao forno bem quente por 10 minutos. Coloque as raspas de limão por cima para decorar se preferir. Espere amornar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53085-torta-de-limao-light-diet.html