

CUPCAKE DE TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 e 1/2 pacotinho de suco de limão tang

1 pacote de mistura pronta para bolo de baunilha

3 ovos

1 colher de sopa cheia de manteiga

1 lata de leite condensado

suco de 4 limões pequenos

4 claras

4 xícaras de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata a mistura para bolo com os pacotinhos de suco de limão, mais os tres ovos e a colher de manteiga.

Unte 15 forminhas de cupcake, ou se preferir, forre-as com forminhas de papel.

Preencha as forminhas com a massa até a metade e asse em forno médio por cerca de 35 minutos.

Para o recheio misture em um recipiente o leite condensado e o suco de 4 limões e reserve na geladeira por 15 minutos.

Para a cobertura, leve as claras e o açúcar ao fogo em banho maria, mexendo por 3 minutos.

Bata na batedeira até que a cobertura se torne firme, em ponto de suspiro.

Para recheiar, desenforme os bolinhos e corte um cone no centro de cada um, retire a parte cortada, recheie com o creme de limão e tampe novamente.

Cubra com um bico de confeiteiro ou com uma colher, utilizando o suspiro.

Coloque novamente no forno alto, pré aquecido e com o dourador ligado, apenas para dourar a cobertura.

Pincele com o resto do recheio e jogue raspinhas de limão para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54323-cupcake-de-torta-de-limao.html>