

TORTA MARAVILHA DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maizena

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

RECHEIO:

Recheio: 2 latas (790 g) de leite condensado

2 caixas (400 g) de creme de leite

5 colheres (sopa) de suco concentrado de limão

COBERTURA:

Cobertura: 3 ovos grandes

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito no liquidificador (até ficar bem fininho) e passe para uma vasilha, reserve.

Derrete a manteiga e misture bem com o biscoito reservado, até formar uma farofa. Transfira para uma fôrma grande de fundo falso e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture delicadamente com uma colher.

Despeje sobre a massa e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Separe as claras das gemas. Na batedeira bata as claras em ponto de neve e acrescente o açúcar aos poucos, bata até ficar firme.

Despeje sobre o recheio (com um garfo faça movimentos de baixo para cima nas claras, para criar picos).

Leve ao forno médio preaquecido até as claras dourarem.

Retire do forno e leve à geladeira, ou freezer, até gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54986-torta-maravilha-de-limao.html>