TORTA DE LIMÃO LEVE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

1 xícara de farinha de trigo

100 g margarina

1 pitada de sal

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 copo de suco de limão (não espremer o limão todopara não ficar amargo)

1 gelatina de limão dissolvida em meio copo de água

COBERTURA:

Cobertura:Clara de dois ovos

Açúcar a gosto

Um pouco de suco de limão

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da massa em um recipiente até soltar da mão.

Espalhar em um refratário (no fundo e nas bordas).

Coloque no forno preaquecido na temperatura de 180°C.

Deixe entre cinco e dez minutos ou até dourar as bordas.

Retirar do forno e reservar.

No liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite, o suco do limão e a gelatina (só dissolver na hora que for bater).

Bata tudo por 1 minuto e coloque por cima da massa e reserve.

Na batedeira bata as duas claras em neve, adicione o açúcar e um pouco de suco de limão (a gosto).

Coloque de novo no forno até que os picos dourem (se tiver gratinador no fogão ligue-o nesse momento da receita) por aproximadamente 3 minutos.

Coloque na geladeira até ficar durinho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55001-torta-de-limao-leve.html