TORTA DE LIMÃO DO JEF

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

1 gema

3 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de pó royal

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado

Suco de 3 limões

3 gemas

COBERTURA:

Cobertura:4 claras em neve

8 colheres (sopa) rasas de açúcar

Raspas de limão

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa, espalhe no fundo da forma redonda desmontável e asse por aproximadamente 20 minutos ou até a massa dourar levemente.

Após retire do forno e coloque o recheio que misturou bem e espalhe por todo o bolo.

Em seguida coloque a cobertura e leve ao forno por mais uns 15 minutos ou até o suspiro dourar, retire do forno deixe esfrir e antes de tirar da forma mantenha umas 2 horas na geladeira, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55732-torta-de-limao-do-jef.html