

# TORTA DE LIMÃO DA VOVÓ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

200 g de manteiga

2 gemas

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

4 gemas

1/2 xícara (chá) de suco de limão

### COBERTURA:

Cobertura: 4 claras

8 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture a farinha, a manteiga, e as gemas, até obter uma massa lisa.

Leve à geladeira por 10 minutos. Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável (média) e leve ao forno (médio) por 25 minutos. Reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o leite condensado, as gemas e o suco de limão. Despeje sobre a massa reservada

### COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar e bata até ficar bem firme. Espalhe sobre o recheio formando picos. Leve ao forno quente até dourar (15 minutos mais ou menos).

Sirva fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55941-torta-de-limao-da-vovo.html>