TORTINHA FRANCESA DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3/4 de xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

1 gema

2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão:125 g de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de açúcar

3 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

MERENGUE:

Merengue:3 claras

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga com o açúcar até obter um creme homogêneo.

Incorpore a gema e a farinha e amasse sem sovar.

Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Com a massa, forre o fundo e as laterais das forminhas. Fure o fundo com um garfo e asse em forno preaquecido até dourarem acentuadamente.

Desenforme depois de frias, recheie com o creme de limão e cubra com o merengue. Doure o merengue com o maçarico culinário ou leve ao forno bem quente até dourar. Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56295-tortinha-francesa-de-limao.html