TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

Massa

200 g de biscoito maisena

100 g de manteiga sem sal

Recheio

1 e 1/2 xícara de leite condensado

1/3 de xícara de suco de limão

Merengue

4 claras

1 e 1/3 de xícara de açúcar refinado

extrato de baunilha em gotas

raspas de limão

MODO DE PREPARO

Massa

Abra sobre a forma, formando uma camada fina que estende até as laterais

Asse no forno pré

Deixe a massa descansar até que esfrie

Recheio

Espalhe sobre a massa e leve à geladeira por 2 horas

Cobertura

Transfira a mistura para a batedeira, e bata por 10 minutos ou até atingir ponto de merengue

Adicione 2 gotas de extrato de baunilha e uma raspas de limão a gosto

Leve a geladeira por 4 horas e sua sobremesa estará pronta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/255-torta-de-limao.html