

Torta de Limão



Torta de Limão

Ingredientes

Massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de manteiga

Meia lata de Creme de Leite

1 colher (chá) de fermento em pó

Recheio

1 lata de Leite codensado

6 colheres (sopa) de suco de limão

Meia lata de Creme de Leite Nestlé®

1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

Merengue

3 claras

Meia xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Massa

Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o Creme de Leite e o fermento em pó.

Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos. Abra a massa, forre uma forma de fundo removível (22 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio/alto (200°C) por cerca de 20 minutos.

Recheio

Em uma tigela, misture bem o Leite condensado com o suco de limão.

Incorpore o Creme de Leite Nestlé e as raspas de limão.

Merengue

Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.

Retire do fogo e, em uma batedeira, bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume.

Desligue a batedeira, recheie a torta com o creme de limão, cubra-a com a cobertura.

Devolva a torta ao forno por cerca de 10 minutos, para dourar o merengue. Sirva gelada.

Congelamento

Se desejar, congele a torta sem a cobertura de merengue. Conserve por até 3 meses em freezer ou duplex. Para descongelar, deixe a torta por cerca de 3 horas em geladeira. Cubra com o merengue e leve ao forno baixo (150°C),

preaquecido, por cerca de 15 min. Sirva.

Torta de Limão

Sobre a receita

RENDIMENTO: 16 porções

NÍVEL DE DIFICULDADE: Fácil

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

CUSTO: Baixo

Fonte: <https://www.nestle.com.br/>