

TORTA PERFEITA QUE DERRETE NA BOCA! FÁCIL E RÁPIDA, PRONTA EM 20 MINUTINHOS!

INGREDIENTES

MASSA:

170 g de farinha de trigo
50 g de açúcar ou 1/2 xícara de chá
1 ovo
100 g de margarina

RECHEIO:

2 latas de leite condensado
sumo de 2 limões
1 colher de sopa rasa de margarina

OPCIONAL:

2 claras
2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina, o açúcar e mexa, quando o açúcar se misturar bem com a margarina coloque o ovo, bata bem.

Por último coloque a farinha de uma vez e mexa até formar uma massa de consistência um pouco mais espessa que a de um bolo.

Coloque a massa em uma forma para torta untada com margarina e farinha.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por volta de 15 minutos.

Retire e deixe esfriar, enquanto isso misture a margarina, o leite condensado e o sumo de limão em uma panela e leve ao fogo brando, sempre mexendo, até o recheio soltar do fundo da panela.

Despeje o recheio sobre a massa fria e leve a geladeira por uma hora e meia e sirva.

OPCIONAL:

Bata as claras em neve, despeje o açúcar e bata delicadamente. Despeje sobre a torta e leve ao forno, na mesma temperatura que a massa, até ele dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13033-torta-perfeita-que-derrete-na-boca-facil-e-rapida-pronta-em-20-minutinhos.html>