

TORTA DE LIMÃO COM MERENGUE ITALIANO (MUITO FÁCIL DE FAZER)

INGREDIENTES

Massa:

200 g de biscoito maizena

100 g de manteiga derretida

Recheio:

1 lata de Leite Condensado

1/2 xícara de suco de limão (3 limões)

3 gemas

1 colher de café de pasta de baunilha (ou 1 colher de sopa de essência de baunilha)

Cobertura (Merengue Italiano):

3 claras

1 xícara de açúcar

4 colheres de sopa de água (60 ml)

raspas de limão (opcional)

-

MODO DE PREPARO

Massa:

Coloque os biscoitos em um processador ou liquidificador, e bata até que vire uma farofa.

Transfira os biscoitos batidos para uma tigela e junte a manteiga derretida. Com as mãos misture bem os dois ingredientes até que esteja homogêneo.

Coloque a massa em uma forma de fundo removível (usei uma de 24 cm x 2 cm de altura canelada) e delicadamente vá apertando a massa em todo o fundo e laterais da forma.

Leve para o forno preaquecido a 180 °C por 10 minutos. Retire do forno e reserve.

Recheio:

Em uma tigela, coloque o leite condensado, o suco de limão e a baunilha.

Passa as gemas por uma peneira e misture bem ao leite condensado com a ajuda de um fouet. Quanto mais você bater, menor a chance de ficar com aquele cheio de ovo que nós não gostamos.

Despeje o recheio na massa já assada e leve ao forno a 180 °C por 25 minutos. Retire do forno e espere esfriar bem antes de adicionar a cobertura.

Merengue Italiano:

Em uma panela, coloque o açúcar e a água. Leve para o fogo bem baixo até virar uma calda levemente amarelada.

Enquanto a calda esta no fogo coloque as claras para bater, quando alcançar o ponto de neve comece a colocar a calda (em fio) sem parar de bater.

Deixe a batedeira em velocidade alta batendo até que o merengue forme picos firmes e o bowl esteja morno.

Coloque o merengue por cima do recheio (já frio) e polvilhe as raspas de limão.

Dica: Caso você queira dar um toque mais charmoso a sua Torta de Limão, você pode passar um maçarico delicadamente no merengue para dar uma cor a cobertura, ou até mesmo colocar no forno por 5 minutinhos. Só tome cuidado para não queimar e nem derreter o merengue. Deixe a sua Torta de Limão com Merengue Italiano na geladeira até a hora de servir e aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15573-torta-de-limao-com-merengue-italiano-muito-facil-de-fazer.html>