

TORTA DE LIMÃO COM QUEIJO RALADO

INGREDIENTES

- 4 limões
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de manteiga ou margarina
- 1 xícara de farinha de trigo sem fermento
- 1 gema
- 1 colher de água
- 1 colher de queijo ralado (opcional)
- 4 colheres de açúcar
- 4 claras

MODO DE PREPARO

Adicione a farinha, a gema, o queijo ralado (opcional), a água, 1 colher de açúcar, a manteiga (margarina) em um recipiente

Com a massa pronta, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (25 cm)

Retire do forno e reserve

Merengue

Em um recipiente, coloque o leite condensado, adicione o suco dos limões, misture bem

Suspiro

Adicione as 3 colheres de açúcar e bata mais um pouco até ficar firme

Montagem

Espalhe corretamente o suspiro por cima do merengue

Para que o suspiro não solte da borda

Volte a torta para assar o suspiro até que ele fique dourado por cima

Após assar o suspiro, deixe esfriar e leve à geladeira

Sirva essa torta bem gelada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3260-torta-de-limao-com-queijo-ralado.html>