

Torta de Limão • D. Olga, receita de 1972

Escolha um dos dois tipos de massa

1. Massa tipo 1:

- Ingredientes:
 - 2 xícaras de farinha de trigo
 - 4 colheres de açúcar
 - 1 gema
 - 2 colheres de manteiga
 - 1 pitada de sal
 - 3 colheres de água (se precisar)
- Preparo:
 - Bata todos os ingredientes
 - Unte uma assadeira
 - Coloque a massa na assadeira
 - Leve ao forno até dourar

2. Massa tipo 2:

- Ingredientes:
 - 1 pacote de 200 g de biscoito maizena
 - 100 g de margarina ou manteiga
- Preparo:
 - Triturar (no processador) o biscoito
 - Acrescentar a margarina (ou manteiga)
 - Amassar com os dedos
 - Distribuir na forma untada
 - Levar ao forno por 10 min. para dourar

3. Recheio:

- Ingredientes:
 - 1 lata de leite condensado
 - 2 gemas
 - 1/2 xícara de suco de limão
- Preparo:
 - Bata todos os ingredientes
 - Cubra a massa

4. Cobertura:

- Ingredientes:
 - 3 claras
 - 3 colheres de açúcar
 - Algumas gotas de limão
- Preparo:
 - Bater as claras em neve
 - Acrescentar o açúcar
 - Acrescentar as gotas de limão
 - Continuar a bater até o ponto de suspiro (firme)

5. Montagem:

- Colocar o recheio sobre a massa
- Colocar a cobertura sobre o recheio
- Levar ao forno para dourar (5 min.)
- Retirar do forno, esperar esfriar e colocar na geladeira
- Servir fria