

# 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