



RECEITA DA TORTA DE LIMÃO

Massa:

- 400 g de biscoito maisena
- 3 colheres de margarina (ou até a massa ficar grudadinha)

Recheio:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de creme de leite (200 g)
- 3 limões espremidos (a gosto)
- Raspas de 2 limões

Cobertura:

- 800 ml de água
- 2 copos de açúcar
- Claras de 3 ovos

Modo de preparo

• Massa:

1. Triture a biscoito maisena em um liquidificador ou em um processador.
2. Despeje em uma bacia grande e adicione a margarina. Misture tudo.
3. Despeje a massa em uma forma com o fundo removível.
4. Com as mãos, espalhe os biscoitos triturados no fundo e nas laterais da forma, fazendo que a massa fique uniforme. Aperte um pouco para que fique compactada.
5. Leve ao forno médio (180° C) pré-aquecido por 10 minutos.



- **Recheio:**

1. Bata os ingredientes na batedeira (exceto as raspas de limão) até obter um creme liso e firme.
2. Recheie a massa já assada e fria, e leve à geladeira por 30 minutos

- **Cobertura:**

1. Coloque os 3 copos de água e os 2 copos de açúcar em uma panela e deixe ferver até ficar o ponto fio.
2. Depois que estiver o ponto fio, bater a clara de 3 ovos na batedeira até ficar em ponto de neve.
3. Adicione a sua água com açúcar em ponto fio aos poucos e vá batendo até formar o chantilly.
4. Pegue um saco de confeiteiro para fazer a decoração. (Caso não tenha, é só pegar um saquinho limpo e cortar a pontinha)
5. Passe o limão num ralador aos pouquinhos e deixe cair as raspas em cima da sua torta.