

Torta de Limão



INGREDIENTES

Para a massa:- 100 g de amido de milho- 130 g de farinha de trigo- 40 g de açúcar- 60 ml de gema (6 unidades)- 140 g de margarina sem sal Para o recheio:- 1 lata de leite condensado- suco de 2 limões médios- 1/2 lata de creme de leite fresco batido até o ponto de chantilly Para a cobertura:- 8 claras- 12 colheres (sopa)de açúcar- raspas de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

Massa: Numa superfície limpa e plana, coloque amido de milho, farinha de trigo e açúcar. Faça um buraco no meio e coloque as gema e margarina sem sal. Com as mãos, misture bem os ingredientes até obter uma massa lisa e uniforme, que desgrude das mãos. Numa fôrma redonda (+/- 17 cm de diâmetro) e de fundo falso, abra a massa com os dedos, no fundo e lateral, deixando uma espessura fina. (OBS: a massa que sobrar pode ser usada para fazer tortas individuais). Leve a fôrma para o forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos. Retire do forno e espere esfriar. Recheio: Numa batedeira, bata leite condensado e suco de limão por 2 a 3 minutos. Desligue a batedeira e misture creme de leite fresco batido até o ponto de chantilly. Misture levemente, coloque na geladeira e deixe de um dia para o outro. Cobertura: Numa batedeira bata claras com açúcar até ponto de pico. MONTAGEM DA TORTA DE LIMÃO: Desenforme a massa fria da fôrma. Com o auxílio de uma colher, coloque colheradas do recheio, até preencher toda a torta. Cubra com o merengue, com o auxílio de uma colher formando picos altos por toda a superfície. Com um maçarico, doure levemente o merengue e cubra com raspas de 1/2 limão.

Convidado: Ana Maria Rocha, doceira