

## **TORTA DE LIMÃO GRATINADA**

**MASSA** – 200 G. DE MARGARINA, 1 GEMA, 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR REFINADO, 1 COLHER DE SOPS DE PÓ DE LIMÃO MAVALÉRIO, FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO O QUANTO BASTE.

**PREPARO** – MISTURE BEM TODOS OS INGREDIENTES, MENOS A FARINHA. ATÉ VIRAR UM CREME. DEPOIS VÁ ACRESCENTANDO A FARINHA ATÉ VIRAR UMA MASSA MACIA. COLOQUE EM UMA FORMA DE FUNDO FALSO, FURE COM UM GARFO E ASSE À 180°, ATÉ DOURAR AS BORDAS. RETIRE DO FORNO, DEIXE ESFRIAR E COLOQUE O CREME DE LIMÃO E POR CIMA O SUSPIRO, GRATINANDO COM O MAÇARICO.

**CREME DE LIMÃO** – 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO, 2 COLHERES DE SOPA DE PÓ DE LIMÃO MAVALÉRIO.

**PREPARO** – EM UMA TIJELA, MISTURAR BEM OS INGREDIENTES ATÉ VIRAR UM CREME .

**SUSPIRO** – ½ XÍCARA DE CLARAS, 1 XÍCARA DE CHÁ DE SNOW SUGGAR MAVALÉRIO, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ DE LIMÃO MAVALÉRIO.

**PREPARO** – LEVAR AO FOGO OS DOIS PRIMEIROS INGREDIENTES ATÉ FICAR LÍQUIDO. DEPOIS, BATER EM BATEDEIRA COM O PÓ DE LIMÃO, ATÉ FICAR FIRME.