



Sobremesas Bolos

Torta de Limão com Curd de Limão

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 20 doses

Ingredientes

12 ovos

12 c. de sopa de açúcar

PARA A TORTA:

12 c. de sopa de farinha

2 c. de sopa de Leite em Pó NIDO

2 c. de sobremesa de fermento em pó

2 limões

açúcar em pó para polvilhar q.b.

PARA O CURD DE LIMÃO:

100 ml de sumo de limão

1 c. de chá de raspa de casca de limão

2 ovos

150 g de açúcar

60 g de manteiga (temperatura ambiente)

Informação nutricional

Energia	153,9 kcal	8%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	5,5 g	8%*
Hidratos de Carbono	21,5 g	8%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Separe as gemas das claras e bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Reseve.
- 3 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal.

- 4 Junte as claras às gemas, seguidas da farinha polvilhada, do leite em pó e do fermento.
- 5 Espalhe a massa num tabuleiro grande forrado com papel vegetal. Leve ao forno durante 15 minutos ou até o palito sair seco.
- 6 Para o lemon curd, misture num tachinho os ovos, o açúcar e o sumo e raspa de limão. Leve ao lume até engrossar.
- 7 Retire do lume, junte a manteiga e mexa até estar completamente derretida. Deixe arrefecer.
- 8 Retire o bolo do forno e desenforme para cima de um pano de cozinha.
- 9 Distribua o lemon curd por toda a superfície do bolo e enrole pelo lado mais comprido, com a ajuda do pano, até formar uma torta.
- 10 Polvilhe com o açúcar em pó e sirva.