

Receitas em vídeo | Sobremesas

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 180ºC.
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.