Receitas em vídeo | Sobremesas

Tarte de Limão Merengada

A tarte de limão merengada, num equilíbrio perfeito entre o doce e o ácido, é uma sobremesa fresca e deliciosa. A acidez vibrante do limão harmoniza com a cremosidade do merengue, criando uma experiência irresistível para qualquer ocasião. Experimenta a nossa receita de tarte de limão merengada e surpreende toda a família!

70 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 2 pacotes de bolacha maria
- 2 c. de sopa de sumo de limão
- raspa de limão q.b.
- 5 ovos
- 4 c. de sopa de açúcar
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	428,6 kcal	21%*
Proteínas	10,8 g	22%*
Lípidos	12,6 g	18%*
Hidratos de Carbono	67,5 g	26%*

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

Preparação

1. Para fazer a base da tarte de limão, coloque as bolachas num saco de plástico e desfaça-as completamente. Deite as bolachas desfeitas numa tigela e junte um ovo. Trabalhe a massa com as pontas dos dedos, até obter uma consistência dura. Forre uma tarteira de 22 cm, com a massa de bolacha, pressionando com as mãos, até ficar totalmente forrada. Deixe descansar 30 minutos no frigorífico.

2. Separe as gemas das claras. Numa taça junte o Leite Condensado NESTLÉ com as gemas, o sumo e a raspa de limão. Leve o preparado do leite condensado a lume brando mexendo sempre até começar a engrossar. Retire do lume e disponha o preparado sobre a massa de bolacha.

3. Leve ao forno que foi pré-aquecido a 180ºC cerca de 15 a 20 minutos, ou até o creme ficar mais consistente e a bolacha um pouco mais crocante.

4. Batas as claras e acrescente o açúcar sem parar de bater, formando um merengue. Retire do forno a tarte e coloque por cima o merengue com a ajuda de uma colher. Faça alguns efeitos no merengue.

5. Leve a tarte de limão merengada novamente ao forno a temperatura um pouco mais alta e se preferência com a resistência superior ligada, durante alguns segundos até o merengue começar a ficar dourado.