



Sobremesas Tartes

## 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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 428,6 kcal | 21%* |
| <b>Proteínas</b>           | 10,8 g     | 22%* |
| <b>Lípidos</b>             | 12,6 g     | 18%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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 180°C 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.