



Sobremesas Tartes

## Tarte de Limão com Merengue

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

400 g de massa folhada  
2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 dl de sumo de limão  
6 0 claras de ovo  
6 c. de sopa de açúcar  
5 g de raspa de casca de limão

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	713,9 kcal	36%*
<b>Proteínas</b>	15,9 g	32%*
<b>Lípidos</b>	27,2 g	39%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	101,4 g	39%*

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

### Preparação

- 1 Descongele a massa folhada e estenda-a com o rolo em cima de uma mesa polvilhada com farinha.
- 2 Forre com a massa folhada uma forma de fundo solto, de 26 cm de diâmetro e pique o fundo.
- 3 Cubra-a com papel vegetal e encha-a de feijão seco. Leve ao forno a 200 graus durante 20 minutos.
- 4 Entretanto, abra as latas de leite condensado e deite-o para uma tigela. Junte o sumo de 5 limões, mexa bem e leve ao frio.
- 5 Retire a massa de tarte do forno, retire o feijão e o papel e deixe arrefecer.
- 6 Bata as claras em castelo, adicione-lhes o açúcar, pouco a pouco, batendo sempre até que fiquem bem firmes e brilhantes.

**7** Coloque a mistura de leite condensado dentro da massa de tarte, alise bem e, em cima, disponha montinhos de claras. Pode fazer com a ajuda do saco de pasteleiro.

**8** Leve ao forno com o grill ligado até as claras ficarem douradinhas.