

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

Energia	713,9 kcal	36%*
Proteínas	15,9 g	32%*
Lípidos	27,2 g	39%*
Hidratos de Carbono	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 misture 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.