Torta De Limão

2640

Ingredientes

Preparo

950g	Massa Flora De Prime Cake (Receita 2599)

Montagem

400g	Merengue Italiano - Rb (Receita 000796)
1kg	Recheio Limão Recheio Limão

Modo de Fazer

PREPARO
01. Abrir a Massa Flora (receita 2599) até obter uma espessura entre 3 a 4 mm.
02. Forrar as formas de torta (19 cm de diâmetro x 3 cm de altura) com a massa. Fazer pequenos furos na base com ajuda de um garfo ou faca.
03. Fornear em forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 minutos
04. Esfriar, desenformar e reservar.

MONTAGEM
01. Espalhar 250 g de Zeelandia Recheio de Limão sobre a base da massa flora reservada.
02. Com o auxílio de um batedor tipo globo, bater o Merengue Italiano.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar e bico frisado, aplicar o merengue sobre a Torta de Limão.
04. Flambar com maçarico e decorar com raspas de limão a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno turbo a 170°C por aproximadamente 20 minutos.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 550 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Fogão
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Batedor Tipo Globo
- Balança
- Garfo
- Forma De Torta
- Maçarico
- Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	199	10
Carboidratos (g)	34	11
Açúcares totais (g)	24	
Aç adicionados (g)	23	46
Proteínas (g)	1.9	4
Gorduras totais (g)	6.1	9
Gorduras saturadas (g)	3.6	18
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	58	2