

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