

TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS + 25 MINUTOS

8 ovos

O peso dos ovos em açúcar

Raspa de 1 limão

Sumo de 1 limão e meio

2 colheres de sopa de farinha

2 colheres de sopa de margarina derretida

Meio limão cortado em rodela meia-lua

Margarina para untar

Papel vegetal

Açúcar para polvilhar



PREPARAÇÃO

1. Unte um tabuleiro rectangular de ir ao forno com margarina. Forre o tabuleiro com papel vegetal e unte-o com margarina.
2. Numa tigela, misture o açúcar com a farinha. Junte os ovos e mexa muito bem. Junte a raspa de limão e o sumo de limão. Mexa bem. Por fim, junte a margarina e misture tudo.
3. Coloque o preparado no tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido nos 180° entre 20 a 25 minutos. Depois da torta cozida sem ficar muito seca, retire do forno.
4. Polvilhe um pano com açúcar e por cima desenforme a torta. Com cuidado, enrole o pano e aconchegue bem. Deixe arrefecer e coloque a torta num prato próprio.
5. Decore com as rodela meia-lua de limão e está pronta a servir.

Custo: 2.50 € ; Custo por fatia: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f23/torta-limao-9185/>