

# TARTE DE LIMÃO MERENGADA COM FRAMBOESAS FRESCAS



## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA CIRCULAR
- 6 OVOS
- 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO
- 2 LIMÕES
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR MOIDO ( ICINGSUGAR )
- 2 EMBALAGENS DE FRAMBOESAS FRESCAS
- 1 PITADA DE SAL

## CONFEÇÃO

1. Separar as gemas das claras.  
\_\_\_\_\_
2. Raspar os 2 limões e fazer sumo de limão e reservar.  
\_\_\_\_\_
3. Colocar o acessório batedor sem a tampa de vapor.  
\_\_\_\_\_
4. Colocar as claras e uma pitada de sal e seleccionar a velocidade 7, durante 8 minutos.  
\_\_\_\_\_
5. Ao minuto 4 adicionar 2 colheres de açúcar moído e umas gotas de limão.  
\_\_\_\_\_
6. Terminado o tempo retirar o merengue para um tabuleiro forrado com papel absorvente para que perca a restante água das claras.  
\_\_\_\_\_
7. Ligar\ acender o forno a 180 graus.  
\_\_\_\_\_
8. Colocar numa tarteira de fundo amovível massa folhada de compra com o papel vegetal. Pressionar bem a massa com os dedos em especial nos bordos. Com um garfo perfurar toda a massa para que não fique com muito volume.  
\_\_\_\_\_
9. Limpar bem o acessório misturador e a taça, secando restos de água.  
\_\_\_\_\_
10. Colocar o leite condensado e as gemas.  
\_\_\_\_\_
11. Programar 6 minutos na velocidade 6.  
\_\_\_\_\_
12. Ao minuto 3 juntar o sumo e as raspas de limão.  
\_\_\_\_\_
13. Colocar na tarteira e colocar no forno por 15 a 20 minutos.  
\_\_\_\_\_
14. Ir verificando se a massa fica dourada e o creme cozido.  
\_\_\_\_\_

15. Retirar a tarteira do forno e distribuir uniformemente as framboesas, depois com uma Colher colocar as claras cobrindo toda a superfície da tarte. Alisar com um espátula.

---

16. Com um garfo ou outro utensílio fazer uns riscos nas claras.

---

17. Ligar o forno no grill colocar a tarte até alourar, sensivelmente 5 minutos.

---

18. Deixar a repousar até arrefecer, colocar no frigorífico até servir.

---