

Torta de Limão com Damasco

Tipo: sobremesa quente

Torta com 2 partes: massa e recheio

MASSA - Ingredientes

- 1 xícara (chávena) de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de adoçante em pó ou frutose
- 2 colheres de sopa de margarina vegetal
- 1 colher de chá de canela da China em pó

MASSA - Preparação

Colocar a margarina numa tigel (bacia), adicionar o adoçante, ou frutose, mexer bem até misturar.

Juntar a canela e a farinha de trigo aos poucos até dar ponto.

Quando a massa estiver firme, misturar com as pontas dos dedos.

Deixar descansar.

RECHEIO – Ingredientes

- 100 gramas de damascos secos
- 1 xícara (chávena) de suco (sumo) de limão
- 2 colheres de sopa de adoçante em pó ou frutose
- 2 colheres de chá de amido de milho
- 2 ovos
- 3 claras de ovos

RECHEIO - Preparação

Deixar os damascos de molho, escorrer parte da água e depois levar ao liquidificador até formar uma pasta.

Colocar numa panela o amido de milho, o suco (sumo) de limão e o adoçante em pó.

Levar a fogo baixo, misturando sempre até que engrosse e reservar.

Colocar na batedeira (mixer) os ovos e as claras, batendo até encorpar.

Juntar o creme reservado na batedeira.

Preparação da torta

Forrar o fundo de uma forma anti-aderente, e colocar a massa comprimindo com a ponta dos dedos.

Sobre a pasta ainda crua, espalhar a pasta de damasco.

Sobre o damasco espalhar o creme de limão.

Levar ao forno a 180° durante 30 minutos.

Está pronto.