

Tortinha de limão no pote

<https://sem lactose.com/index.php/2017/01/04/tortinha-de-limao-no-pote/>

Atualizado em: março 15, 2019

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:45](#)

[00:15](#)

[Baixa](#)

[08](#)

Uma das sobremesas mais pedidas em restaurantes e confeitarias, a clássica torta de limão, ganha uma versão diferente nesta receita.

A tortinha de limão no pote dispensa algumas etapas da torta de limão tradicional, cuja base vai ao forno para ser assada. Além de ser mais simples de preparar, nossa receita foi elaborada uma base mais nutritiva. Os biscoitos de milho foram substituídos por granola moída. O sabor ficou maravilhoso!

Você pode escolher a granola de sua preferência para preparar a base da sua torta de limão. Para esta receita, usamos uma granola sem adição de açúcar, com aveia, flocos de cereais, castanhas, coco e passas. Para quem quer preparar esta receita isenta de glúten, procure por uma granola sem glúten, geralmente disponível em lojas especializadas.

O creme de limão foi elaborado com leite condensado e creme de leite zero lactose. Muitas receitas de torta de limão levam apenas leite condensado, mas ficam exageradamente doces. Nós decidimos suavizar o sabor adicionando creme de leite zero lactose. O resultado ficou incrível! Um creme mais suave, com um gostinho de limão delicioso e super cremoso!! Lembra uma *cheesecake*.

A cobertura foi feita com merengue italiano. A diferença entre o merengue comum (claras e açúcar) e o italiano é que este último possui textura macia, brilhante e dura muito mais. O merengue comum rapidamente se separa e forma água na superfície da sobremesa.

Bora preparar essa delícia?

INGREDIENTES

- 2 xícaras de granola
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal (girassol, canola, etc)
- 1 colher de sopa de mel ou melado
- 1/2 colher de chá de sal marinho
- 395g (1 lata) de leite condensado zero lactose
- 200g de creme de leite zero lactose
- 3 limões tahiti
- 2 claras
- 150g de açúcar (1 xícara quase cheia)
- 1/4 de xícara de água
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha

PREPARO

1. Coloque a granola no processador ou liquidificador para deixá-la triturada.

2. Coloque a granola moída em um recipiente, adicione o óleo vegetal, mel (ou melado) e sal. Misture bem.
3. Coloque uma porção desta mistura em cada potinho preenchendo 1/4 do pote. Pressione para a mistura ficar mais compacta no fundo do pote.
4. Faça raspas de 1 limão e reserve-as para a decoração final.
5. Em um recipiente coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de 2 limões. Misture bem. Você perceberá que a mistura ficará com uma consistência de creme.
6. Preencha os potinhos com a mistura do creme de limão, preenchendo 2/4 do pote.
7. Em uma panela pequena, prepare a calda de açúcar. Coloque o açúcar e a água. Misture e deixe ferver em fogo baixo até borbulhar (não mexa durante o cozimento para o açúcar não cristalizar).
8. Enquanto isso, prepare o merengue italiano. Bata duas claras em ponto de neve em uma batedeira ou mixer. Quando a calda estiver pronta, adicione a calda quente às claras em neve enquanto você continua batendo em velocidade baixa. O merengue irá encorpar e crescer em volume. Por fim, adicione a baunilha.
9. Quando ele estiver morno, coloque o merengue em uma manga de confeiteiro e decore os potinhos preenchendo-os com o merengue.
10. Decore com as raspas de limão, corte fatias finas de um limão e decore seus potinhos.
11. Sirva gelado.