

# Tarte de Limão Merengada

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

### Base:

175 gr farinha  
100 gr manteiga fria, cortada em pequenos pedaços  
1 colher de sopa de açúcar em pó  
1 gema de ovo

### Recheio:

2 colheres de sopa de maizena  
100 gr de açúcar  
raspa de casca de 2 limões grandes  
125 ml de sumo de limão (2-3 limões)  
sumo de 1 laranja pequena  
85 gr manteiga fria, cortada em pequenos pedaços  
3 gemas de ovo  
1 ovo inteiro

### Merengue:

4 claras de ovos a temperatura ambiente  
200 gr de açúcar  
2 colheres de chá de maizena

## Preparação:

### Base:

Junte a farinha, manteiga, açúcar em pó, gema de ovo com 1 colher de sopa de água fria num recipiente e misture muito bem. Polvilhe farinha numa superfície lisa e coloque o preparado em cima e amasse até macio. Coloque numa forma redonda de 23 x 2.5cm e alise pressionando com os dedos. Pique a massa com um garfo, tape com papel de alumínio e deixe a repousar por meia ou uma hora no frigorífico.

Coloque feijões por cima da massa e leve a massa a cozer no forno, pré-aquecido a 200°C, por 15 minutos. Remova o alumínio e deixe a cozer por mais 5 a 8 minutos ou até a massa ficar amarela e cozida. Reserve e baixe a temperatura do forno para 180°C.

### Recheio:

Numa frigideira, coloque a maizena, açúcar e raspa de limão.

Aos poucos, junte o sumo de limão, mexendo sempre.  
Junte água ao sumo de laranja até perfazer 200 ml e junte ao preparado.  
Cozinhe em lume médio, mexendo constantemente até ficar grosso e macio.  
Quando começar a fazer bolinhas, remova do lume e misture a manteiga até ficar derretida.  
Bata as gemas e o ovo inteiro juntos, junte ao preparado e leve novamente ao lume (médio).  
Continue mexendo sempre por mais uns minutos, até o preparado engrossar e caia da colher.  
Retire do lume e reserve.

**Merengue:**

Numa taça grande, coloque as claras. Bata até começar a formar picos, junte metade do açúcar, uma colher de cada vez, batendo entre cada adição.  
Junte a maizena e depois o resto do açúcar da mesma maneira que anteriormente e até ficar macio e grosso.  
Reaqueça o recheio e coloque por cima da base.  
Coloque logo a seguir o merengue, começando pelo lado de fora.  
Leve novamente ao forno por 18 - 20 minutos ou até o merengue começar a ganhar cor.  
Deixe arrefecer na forma por 30 minutos, depois retire da forma e deixe a repousar por mais meia ou uma hora.