

## Tarte de Limão Merengada



Ingredientes: 1 unidade de pacote de bolacha maria  
200 grama de margarina  
1 unidade de lata d leite condensado  
1 unidade de limão  
2 unidade de ovos  
2 colher de sopa de açúcar

### Instruções de preparação:

Esmague as bolachas, junte-lhes a margarina derretida e mexa bem. Forre com a mistura uma forma de tarte, pressionando bem, e ponha no congelador pelo menos durante 30 minutos. Misture o leite condensado com o sumo e a raspa de limão e, quando estiver bem misturado, junte as gemas, batendo bem. Deite esta mistura por cima da base da tarte e leve a forno médio durante 10 minutos. Bata as claras em castelo, juntamente com o açúcar. Deite por cima da tarte e leve a alourar, em forno médio, durante cerca de 5 minutos.

Sugestões Adicionais: