



## Selmi apresenta receita de sobremesa para deixar o Dia das Mães mais doce e saboroso

*Torta de Limão preparada com **Mistura para Bolo RENATA** é opção fácil e rápida*

Para surpreender as mães com muito sabor, tornando o Dia das Mães ainda mais agradável, nada melhor do que uma bela sobremesa. Pensando nisso, a Selmi – uma das maiores indústrias brasileiras de alimentos, detentora das marcas Renata e Galo – traz uma sugestão tão doce como as mães: a Torta de Limão **RENATA**. Prática e rápida de fazer, a sobremesa pode ser preparada até pelos filhos com poucos dotes culinários. Confira abaixo!

### Torta de Limão Renata



#### Ingredientes

- ✓ 1 pacote de **RENATA** mistura para bolo (sabor limão)
- ✓ 5 colheres (sopa) de manteiga
- ✓ meia xícara de suco de limão
- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ 1 medida da lata de leite
- ✓ 1 envelope de gelatina sem sabor (dissolvida conforme as instruções da embalagem)
- ✓ raspas de 1 limão e chantili (para decorar)

#### Modo de preparo

Numa vasilha, coloque a **RENATA** mistura para bolo sabor limão e a manteiga. Misture com as pontas dos dedos até formar uma massa.

Forre com a massa o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro). Aperte bem a massa e fure com um garfo a base da torta. Leve ao forno até que doure levemente (cerca de 15 minutos). Deixe esfriar. Reserve.

No liquidificador, junte o suco de limão, o leite condensado, o creme de leite, o leite, a gelatina hidratada e dissolvida, e bata até que a mistura fique homogênea.

Coloque cuidadosamente o creme de limão batido sobre massa assada e leve para gelar, por 4

horas (ou prepare a torta de véspera). Decore com o chantili e as raspas de limão. Retire o aro e sirva as porções.

**Rendimento:** 8 porções

**Tempo de preparo:** 20 minutos

### **Sobre a Selmi**

São mais de 120 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos de massas, farinhas especiais, bolos, bolinhos, mistura para bolos, além de café, queijo ralado, azeite e biscoitos - por meio das marcas Renata e Galo. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, estrutura humana competente, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas de macarrão por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolfo Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Londrina (PR), além de maquinário e Engenharia de Produção de primeiro mundo - com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção. São 51 mil m<sup>2</sup> de centros de distribuição, que recebem produtos diariamente.

### **Informações para a imprensa:**

#### **Ketchum Estratégia**

Bianca Ferreira - Tel.: (11) 5090-8916 - [bianca.ferreira@ketchum.com.br](mailto:bianca.ferreira@ketchum.com.br)

Selma Lopes - Tel.: (11) 5090-8905 - [selma.lopes@ketchum.com.br](mailto:selma.lopes@ketchum.com.br)