

BOLO VERDE DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 gelatina sabor limão
4 ovos
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara de (chá) de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 caixa de leite condensado
4 colheres (café) de açúcar
3 limões taiti (suco)
raspas de limão

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos um a um
Em seguida, adicione o óleo e o açúcar; bata por 5 minutos até obter uma consistência cremosa
Após bater os ovos, o óleo e o açúcar, acrescente aos poucos a gelatina e bata por cerca de 5 minutos
Em seguida, coloque em uma tigela e acrescente aos poucos o trigo
A massa vai começar engrossar; acrescente o leite até o ponto desejado
Em seguida, acrescente o fermento e mexa bem; se quiser, acrescente raspas de limão
Unte uma forma redonda com buraco no meio com óleo e bastante trigo
Preaqueça o forno por 15 minutos a 180
Leve o bolo ao forno e deixe assar por cerca de 40 minutos a 220
Despeje o leite condensado em uma tigela
Despeje essa mistura sobre o bolo assado frio
Coloque por cima as raspas de limão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10255-bolo-verde-de-limao.html>