

BOLO DE LIMÃO SUPREMO

INGREDIENTES

3 ovos

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

4 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

suco de 1 limão siciliano ou taiti

2 xícaras (chá) + 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de raspas de limão

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Em um outro recipiente, bata na batedeira as gemas, o açúcar e a margarina até ficar um creme claro

Adicione a esse creme o leite e misture com o auxílio de um fuê ou uma colher

Incorpore a farinha na batedeira

Misture delicadamente o fermento com o fuê

Misture delicadamente as claras em neve

Unte com margarina e farinha uma forma de buraco no meio

Leve para assar em forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11993-bolo-de-limao-supremo.html>