

BOLO GELADO DE LIMÃO

INGREDIENTES

6 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de suco de limão

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

margarina e farinha de trigo para untar

Calda

2 xícaras (chá) de refrigerante de limão

Cobertura

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 caixa de gelatina em pó sabor limão

1 xícara (chá) de água fervente

raspas de casca de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve acrescente as gemas, o açúcar, o suco, a farinha e o fermento, mexendo a cada adição

Leve ao forno médio preaquecido por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo

Regue com o refrigerante e reserve

Espalhe a cobertura sobre o bolo na forma e polvilhe com raspas de limão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2139-bolo-gelado-de-limao.html>