

BOLO DE LIMÃO DO HERIVELTO

INGREDIENTES

2 limões tahiti pequenos inteiros

3 ovos

1 copo de açúcar

2 copos farinha trigo

1/2 copo óleo

1/2 copo suco de limão

1 colher (sopa) fermento em pó

1 colher (sopa) essência de baunilha

Calda

1 xícara açúcar confeiteiro

suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, os limões cortados, os ovos, o óleo, a essência de baunilha e o suco de limão até obter uma mistura lisa e homogênea

Misture com o açúcar e a farinha de trigo peneirados em um recipiente a parte até formar uma massa lisa e homogênea

Por último, misture o fermento em pó

Coloque em uma assadeira redonda de centro furado

Deixe assar no forno em 180° C durante 40 a 45 minutos

Calda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4295-bolo-de-limao-do-herivelto.html>