

NAKED CAKE DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
suco de 2 limões
gelatina sem sabor hidratada
raspas de 2 limões
5 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado com o suco de 2 limões, a gelatina sem sabor hidratada e as raspas de limão

Misture bem e leve à geladeira por cerca de 2 horas

Em uma batedeira, comece batendo os ovos com o açúcar

Acrescente o leite, a essência de baunilha e bata mais um pouco

Adicione a farinha de trigo e mexa com o auxílio de um fouet

Por último, acrescente o fermento em pó e mexa bem até formar uma massa homogênea

Divida a massa em 2

Leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca de 30 minutos

Divida cada bolo ao meio

Comece com uma base de fatia de bolo e recheie

Faça camadas até completar com a última fatia de bolo

Para dar o toque final, polvilhe açúcar de confeiteiro sobre o bolo

Você sabe o que é naked cake

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6597-naked-cake-de-limao.html>