

BOLO DE LIMÃO

INGREDIENTES

Bolo

2 ovos

1 xícara de leite

3 colheres (sopa) de manteiga

1 + 1/2 xícara de açúcar

suco de 2 limões

raspas de limão

3 + 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

Calda:

2 colheres (sopa) de manteiga

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de creme de leite

suco de 1/2 limão

raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e reserve as claras

Em um liquidificador, bata as gemas, o leite, a manteiga e o açúcar

Em uma tigela, acrescente o suco de dois limões e as rasas à mistura

Acrescente a farinha de trigo aos poucos

Bata as claras em neve e adicione à massa

Acrescente o fermento em pó

Leve ao forno preaquecido a 180

Em uma frigideira, misture a manteiga, o leite condensado e o creme de leite

Quando estiver bem misturado, desligue o fogo e acrescente o suco de meio limão

Despeje a calda sobre o bolo desenformado

Finalize com raspas de limão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7456-bolo-de-limao.html>