BOLO VERDE DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 gelatina sabor limão

4 ovos

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara de (chá) de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 caixa de leite condensado

4 colheres (café) de açucar

3 limões taiti (suco)

raspas de limão

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos um a um

Em seguida, adicione o óleo e o açúcar; bata por 5 minutos até obter uma consistência cremosa

Após bater os ovos, o óleo e o açúcar, acrescente aos poucos a gelatina e bata por cerca de 5 minutos

Em seguida, coloque em uma tigela e acrescente aos poucos o trigo

A massa vai começar engrossar; acrescente o leite até o ponto desejado

Em seguida, acrescente o fermento e mexa bem; se quiser, acrescente raspas de limão

Unte uma forma redonda com buraco no meio com óleo e bastante trigo

Preaqueça o forno por 15 minutos a 180

Leve o bolo ao forno e deixe assar por cerca de 40 minutos a 220

Despeje o leite condensado em uma tigela

Despeje essa mistura sobre o bolo assado frio

Coloque por cima as raspas de limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10255-bolo-verde-de-limao.html