BOLO DE LIMÃO COM COBERTURA CROCANTE

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de suco de limão

3/4 de xícara de leite

2 xícaras de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Cobertura:10 colheres de açúcar de confeiteiro peneirado

5 colheres de suco de limão coado

MODO DE PREPARO

Antes de começar a bater o bolo, acrescente uma colher de sobremesa de suco de limão no leite e deixe descansando enquanto prepara a massa

Na batedeira, bata as claras em neve

Adicione as gemas e bata bem

Acrescente o açúcar, batendo bem

Desligue a batedeira e acrescente o óleo, mexendo com um fouet

Em seguida, acrescente o suco de limão, mexa para que incorpore à massa

Acrescente alternadamente o trigo e o leite talhado com suco de limão

Por último, acrescente o fermento mexendo delicadamente

Leve ao forno preaquecido a 180

Misture o suco de limão ao açúcar de confeiteiro

Despeje em cima do bolo ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10938-bolo-de-limao-com-cobertura-crocante.html