BOLO DE LIMÃO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos grandes

1/2 xícara de óleo

1/3 xícara de suco de limão ou suco de 4 limões

2 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:

1 lata de leite condensado

6 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos até ficarem bem clarinhos

Adicione o óleo sem parar de bater

Coloque o açúcar de uma só vez e continue batendo

Adicione o suco de limão

Aos poucos despeje a farinha de trigo e o leite

Depois de bem batido, adicione o fermento e misture só por alguns segundos, delicadamente

Despeje a mistura em uma forma redonda alta, untada com margarina e farinha de trigo

Leve para assar em forno médio por 40

Em uma panela despeje o leite condensado

Adicione o chocolate em pó e misture até ficar homogêneo

Despeje a calda por cima do bolo

O tempo de cozimento em uma forma retangular baixa leva de 35 a 45 minutos, em uma redonda baixa leva 40 a 45 minutos e em uma forma redonda alta de 40 a 50 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11419-bolo-de-limao-com-calda-de-chocolate.html