BOLO DE BETERRABA E LIMÃO

INGREDIENTES

Para a massa

2 beterrabas medias cozidas e picadas

2 e 1/2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio

2 colheres cheias de chocolate

suco de 1 limão taiti médio

8 colheres (sopa) de manteiga com sal (100 g)

1 xicara de leite

1 colher (chá) de extrato de baunilha

4 ovos

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

Para recheio

2 latas de leite condensado de 295 g cada

suco de 1 limão tahiti

1 colher (sopa) de manteiga com sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o limão, a manteiga, a farinha e o bicarbonato

Ainda com o liquidificador em movimento, incorpore aos poucos o suco de limão na mistura

Coloque a manteiga em temperatura ambiente em um bowl comece a incorporar ar na manteiga com um fouet, enquanto gentilmente despeje o conteúdo do liquidificador para misturar

Não se preocupe com os pedacinhos de manteiga, contanto que sejam pequenos e espaçados

Comece a peneirar a farinha e incorpore no conteúdo do bowl

Ao final terá uma massa com toda a farinha incorporada e uns pontinhos pequenos de manteiga por toda ela

Unte um tabuleiro retangular e espalhar a massa sobre ele, de modo a encher um centímetro de altura

Asse em um forno preaquecido a 180° C até começar a cheirar bolo por toda a casa

Teste com um garfo o cozimento do bolo no meio, se sair limpo está pronto

Dê uns 20 minutos

Enquanto isso faça o recheio

Para o recheio junte todos os ingredientes em uma panela, menos o creme de leite

Leve ao fogo mexendo com um fouet até formar um brigadeiro mole de limão

Já com o fogo desligado, acrescente o creme de leite

Para montar, parta o bolo retangular em duas partes iguais e recheie empilhando essas metades uma na outra

Cubra com o resto do recheio e salpique com raspas de limão para finalização

Usei chocolate do padre

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1250-bolo-de-beterraba-e-limao.html