BOLO DE GELATINA DE LIMÃO (SEM IOGURTE)

INGREDIENTES

Bolo:

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo (200ml)

1 xícara de açúcar (200ml)

1/2 xícara de óleo (100ml)

1 colher de fermento em pó

1 pacote de gelatina de limão

Cobertura:

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de suco de limão (200ml)

MODO DE PREPARO

Bolo:

Esquente o leite, dissolva o pacote de gelatina de limão e reserve

Bata os ovos e o açúcar

Após dissolver o açúcar, acrescente o óleo, o leite e misture

Acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e bata até obter uma massa homogênea

(Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, use uma faca ou palito de churrasco para verificar se já esta assado)

Cobertura:

Em um recipiente limpo, misture o leite condensado e o suco de limão, misturando com uma colher até obter um creme consistente

Acrescente a cobertura ao bolo apenas quando este estiver frio

Aproveite a casca do limão e raspe um pouco sobre o bolo já com cobertura, tomando cuidado para não raspar a parte branca, pois senão poderá amargar o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13702-bolo-de-gelatina-de-limao-sem-iogurte.html