

BOLO DE LEITE EM PÓ COM LIMÃO

INGREDIENTES

3 1/2 xícaras de farinha trigo
2 1/2 xícaras de leite em pó
3 colheres de fermento em pó
2 xícaras de açúcar
2 limões (suco)
4 ovos
2 colheres de margarina
2 xícaras de leite

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras, e bata as claras em neve com suco de 1 limão.

Aos poucos, adicione 1 xícara de açúcar e bata por mais 4 minutos, reservando em seguida.

Bata as gemas com 1 xícara de açúcar por 3 minutos, adicione a margarina e bata por mais 3 minutos, e reserve.

Em um recipiente maior, misture os ingredientes secos (farinha de trigo, leite em pó) e bata com as 2 xícaras de leite, acrescentando a mistura feita anteriormente com a gema dos ovos, e continue batendo por aproximadamente 6 minutos.

Em seguida, adicione o fermento em pó junto ao suco do ultimo limão, bata novamente.

Observação: adicione mais leite, caso a massa fique pesada (lembrando que o ponto é entre a massa pesada e líquida).

Adicione a mistura anterior de claras em neve à massa, e vá mexendo com uma colher, delicadamente, até misturar tudo.

Unte a forma com leite em pó, e leve ao fogo para assar durante 40 minutos.

Caso queira, adicione extrato de baunilha junto à massa fica, pois irá realçar o sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16743-bolo-de-leite-em-po-com-limao.html>