

BOLO DE LIQUIDIFICADOR COM CREME DE LIMÃO DA BÁRBARA

INGREDIENTES

3 ovos

2 copos (americanos) açúcar

1 copo (americano) leite

1/2 copo (americano) óleo

2 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 lata ou caixa de leite condensado

suco de 3 limões (médios), preferência espremer da fruta

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema: Misture em uma vasilha o leite condensado com o suco do limão espremido e coado.

Mexa bastante e leve à geladeira para ficar consistente.

Esse creme não vai ao fogo nem micro-ondas.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador em velocidade baixa os ovos, o açúcar, o leite e o óleo por um minuto.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e bata até obter uma massa lisa.

Ponha o fermento em pó e bata até se misturar no restante da massa.

Preaqueça o forno.

Coloque a massa para assar em forma untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos em temperatura baixa (180º C).

O bolo estará assado quando enfiar um garfo (ou palito) e esse sair limpo.

Espere o bolo esfriar e espalhe o creme já gelado por cima (serve para rechear também).

Quanto mais tempo o creme ficar na geladeira, mais durinho ele fica e mais fácil de rechear e espalhar sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21114-bolo-de-liquidificador-com-creme-de-limao-da-barbara.html>