

BOLO DE LIMA

INGREDIENTES

2 limas médias

3 ovos

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres rasas de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as limas lavadas e picadas com a casca (tire o excesso de sementes), junte os ovos e o óleo, todos no liquidificador.

Se o seu liquidificador for potente, acrescente o açúcar, bata e em seguida a farinha e bata novamente, colocando por último o fermento.

Se ele for fraquinho, misture os ingredientes secos a mistura do liquidificador.

Despeje a mistura em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno médio (180° C) por aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21221-bolo-de-lima.html>