

BOLO LIQUIDIFICADOR COM CREME DE LIMÃO DA BÁRBARA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 copos (americano) de açúcar
- 1 copo (americano) de leite
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 2 copos (americano) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de leite condensado
- suco de 2 limões (preferência da fruta)

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma vasilha, coloque o leite condensado, o suco de limão coado e mexa bem.

Leve à geladeira até obter uma mistura consistente.

BOLO:

Bolo: Coloque no liquidificador os ovos, o açúcar, o leite, o óleo e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos até formar uma massa lisa.

Acrescente o fermento em pó e bata somente até se misturar completamente o restante da massa.

Coloque a massa em uma forma já untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C) por aproximadamente 40 minutos, ou até enfiar um garfo esse saia limpo.

Com o bolo já assado, é só cobrir com o creme de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22177-bolo-liquidificador-com-creme-de-limao-da-barbara.html>