BOLO VULCÃO DE LIMÃO

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

2 colheres (sopa) de margarina sem sal

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 pacotinho de gelatina de limão

2 limões

1 copo de leite quente

Cobertura

1 e 1/2 caixa de leite condensado

1 colher (chá) de margarina sem sal

1 caixinha de creme de leite

2 limões

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente a margarina e o leite quente para ajudar a dissolver (o leite é opcional mas ajuda a deixar o bolo mais fofinho) e misture novamente

No final acrescente o fermento, misture tudo e coloque numa forma redonda e untada no forno por entre 30 e 40 minutos a 200° C

Leve o leite condensado e a margarina a uma penela e mexa até ficar no ponto de brigadeiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2250-bolo-vulcao-de-limao.html