

BOLO DE LIMÃO COM COBERTURA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite morno

1 colher (chá) de essência de baunilha

raspas da casca de 1 limão

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

60 ml de suco de limão

1 colher (sopa) de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com um garfo ou fue e adicione o óleo, o leite morno, a baunilha, as raspas de casca de limão e misture.

Sobre esta mistura peneire a farinha, o açúcar, o fermento e misture tudo.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio (180º C), preaquecido, de 35 a 50 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Em um recipiente, misture o leite condensado com o suco de limão e mexa até ficar firme.

Adicione o creme de leite e leve para gelar por 20 minutos.

Desenforme do bolo, deixe esfriar, espalhe a cobertura e polvilhe raspas de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23064-bolo-de-limao-com-cobertura-cremosa.html>