

BOLO MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:3 ovos

2 colheres de manteiga

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 copo de leite

MOUSSE:

Mousse:2 latas de creme de leite

1 lata de leite condensado

3 limões (apenas o suco)

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:Em uma batedeira, coloque os ovos, o açúcar, a manteiga e bata por um minuto.

Em seguida, acrescente a farinha de trigo aos poucos junto ao leite e continue batendo até obter uma massa homogênea.

Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 45 minutos ou ao furar com um garfo, este sair limpo.

Quando estiver pronta, retire do forno e reserve.

MOUSSE:

Mousse:No liquidificador, coloque o creme de leite, o leite condensado, os limões espremidos e bata por aproximadamente 1 minuto.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Desenforme o bolo pronto em um recipiente de sua preferência.

Faça um furo no bolo em formato circular, sem aprofundar no fundo da massa, até formar um buraco.

Despeje a mousse sobre o furo e leve à geladeira.

Sirva gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25000-bolo-mousse-de-limao.html>