

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>