

BOLO FOFÍSSIMO DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1/2 xícara de óleo

1 e 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite

60 ml de suco de limão

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de sal

1 pacote de gelatina de limão

1 caixa de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 lata de leite condensado

suco de 1 limão

raspa de limão para enfeitar (a gosto)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira, bata bem o açúcar, os ovos e o óleo até obter uma massa homogênea.

Sem desligar a batedeira, acrescente o leite, o limão, o trigo, o sal, a gelatina e continue batendo até a massa ficar encorpada.

Por último, acrescente o creme de leite e bata por 1 minuto.

Adicione o fermento e misture delicadamente com uma colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao fogo médio (160 ° C) por aproximadamente 40 minutos ou até estar completamente cozido.

Espere esfriar e coloque a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes em uma vasilha e despeje sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25284-bolo-fofissimo-de-limao.html>