

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>