

BOLO DE LIMÃO INTEGRAL

INGREDIENTES

2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de farelo de trigo
1 xícara de sumo de limão
1/2 xícara de leite morno
3 ovos
250 g de margarina
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o açúcar com a margarina até obter um creme branco.

Acrescente os ovos, o leite e o limão e continue batendo.

Incorpore aos poucos a farinha de trigo, o farelo e finalize adicionando delicadamente o fermento.

Despeje a massa em uma forma untada com margarina e leve ao forno alto (220° C), preaquecido, por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25982-bolo-de-limao-integral.html>