

BOLO DE BAUNILHA COM LIMÃO

INGREDIENTES

100 g manteiga ou margarina
2 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
4 ovos
1 xícara de chá de leite
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
1 colher (sopa) rasa de essência de baunilha
3 limões espremidos

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média, aproximadamente 200º C.
Separe os ovos, reserve as gemas e bata as claras em neve.
Junte as gemas, a manteiga, o açúcar e bata até formar uma massinha.
Misture o leite e bata mais um pouco.
Assim que formar a massa líquida, misture o suco de limão e bata até que a massa fique homogênea.
Sem parar de bater, misture aos poucos a farinha e coloque por último a essência de baunilha.
Desligue a batedeira, e misture delicadamente a clara em neve e o fermento.
Unte a forma e coloque no forno por pelo menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27127-bolo-de-baunilha-com-limao.html>