

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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