

BOLO DE LIMÃO COM GOIABADA

INGREDIENTES

2 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

3 colheres de margarina

suco de 1 ou 2 limões

raspas de 1 limão

3 e 1/2 xícaras de trigo

1 xícara de leite

2 colheres de fermento

200 g de goiabada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador gemas, o açúcar e a margarina.

Em seguida, juntar as raspas, o suco de limão, o leite e a farinha aos poucos.

Em seguida, misturar delicadamente as claras, batidas até o ponto de neve, e a goiabada.

Por último, acrescentar delicadamente o fermento.

Colocar a massa em uma assadeira, já untada.

Assar em forno preaquecido em 180°C, por 40 a 50 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28367-bolo-de-limao-com-goiabada.html>