

BOLO HUMILDE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 8 colheres sopa manteiga ou margarina (pode ser meio a meio)

1 xícara de açúcar branco

1/2 xícara de açúcar mascavo (opcional)

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento

1 colher de sopa de maizena

gotas de baunilha (opcional)

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: 1 lata/caixa de leite condensado (395 ml)

1/2 xícara de limão

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Separe as claras e bata em neve, reserve.

Junte as gemas, a manteiga e os açúcares.

Misture a farinha de trigo, peneirada, aos poucos.

Coloque o leite e vá misturando.

Coloque a clara em neve aos poucos, misturando devagar.

Despeje a mistura numa forma untada com manteiga e farinha de trigo.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média por 40 minutos.

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: Coloque o leite condensado em uma tigela.

Coe o suco de limão e misture bem com o leite condensado.

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas.

Depois que o bolo esfriar, coloque o creme de limão como recheio ou como cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29904-bolo-humilde.html>