BOLO DE LIMÃO COM COBERTURA DA BEL

INGREDIENTES

Massa

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

4 ovos

1 copo de água com suco de 1/2 limão

1 colher (sopa) de fermento

Cobertura

4 xícaras (chá) de leite

4 colheres de maisena

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite, sem soro

MODO DE PREPARO

Massa

Bater as claras em neve

Juntar as gemas e o açúcar e bater bem

Acrescentar a farinha, a água e por último o fermento

Levar para o forno, em forma untada e enfarinhada

Cobertura

Misture tudo e leve ao fogo até engrossar

Deixe esfriar e misture o creme de leite sem soro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3359-bolo-de-limao-com-cobertura-da-bel.html