

BOLO DE LIMÃO DA MARGÔ

INGREDIENTES

GLACÊ:

Glacê: 1 copo de açúcar de confeitado ou refinado

Suco de 1 limão (vá colocando aos poucos, para ver a consistência)

MODO DE PREPARO

Bater a manteiga com o açúcar, adicionando depois as gemas. O leite é colocado aos poucos. Colocar a farinha e bater bem. Logo após, as claras em neve, o Pó Royal e por último as raspinhas de limão. Assar em forno quente, em assadeira ou forma redonda, untada e farinhada.

Depois de assado e ainda quente, fazer o glacê para despejar, misturando todos os ingredientes e fazer um creme grosso.

Despejar sobre o bolo. Não vai ao fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40020-bolo-de-limao-da-margo.html>