BOLO DE LIMÃO E AMÊNDOA DA CATI

INGREDIENTES

10 ovos médios

250 g de açúcar

200 g de farinha

1 colher de sopa rasa de fermento

Amêndoa moída (quantidade ao gosto)

Raspa de limão

MODO DE PREPARO

Separar as gemas das claras.

Bater as gemas com o açúcar (bem batidas).

Bater as claras em neve.

Adicionar as claras à massa da gemas e açúcar.

Mexer tudo muito bem, depois adicionar a farinha com o fermento.

Bater tudo levemente e por fim acrescentar a raspa de limão e amêndoa moída.

Em uma forma ao seu gosto untada com manteiga e colocar a massa.

Levar ao forno por cerca de 45 minutos a 180°C.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41364-bolo-de-limao-e-amendoa-da-cati.html