

BOLO DE LIMÃO COM COBERTURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

3 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar

2 colheres de sopa de suco de limão

raspas de limão a gosto

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

Suco de um limão

Raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a margarina, o açúcar , o suco e as raspas de limão. aproximadamente 3 minutos.

Acrescente a farinha e o leite e bata mais um pouco.

Acrescente o fermento e as claras em neve e misture com uma colher.

Coloque numa forma untada e enfarinhada e leve ao forno 180 graus por aproximadamente 35 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Misture o leite condensado e o suco de limão e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Espalhe em cima do bolo e finalize com as raspas de limão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42384-bolo-de-limao-com-cobertura.html>