BOLO CREMOSO DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 garrafas pequenas de leite de coco

4 ovos

200 g de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

raspas da casca de 2 limões

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater até ficar homogêneo.

Colocar a massa batida numa forma de bolo untada e enfarinhada e levar ao forno preaquecido a 200°C por 50 minutos (deve ficar dourado em cima).

Este bolo, quando esfria, diminui o tamanho, como se tivesse murchado, por ser cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43522-bolo-cremoso-de-limao.html