

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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