

BOLO DE AREIA COM COBERTURA DE LIMÃO

INGREDIENTES

PARA MASSA:

Para massa: 1 xícara de amido de milho

3 ovos

1/2 xícara de leite

1 xícara de margarina

1 colher de fermento

essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de leite condensado

suco de limão até dar o ponto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Com o auxílio da batedeira, bata a margarina acrescentando aos poucos o açúcar a essência e as gemas.

Em seguida acrescente o trigo o amido de milho e o leite.

após misturar estes ingredientes coloque as claras em neve e o fermento, e misture novamente.

coloque em uma forma redonda e untada, e leve para assar a 250°C no forno preaquecido por mais ou menos 25 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture o leite condensado com o suco do limão até ficar com a consistência mais "grossa".

Após o bolo assado e frio coloque a cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44445-bolo-de-areia-com-cobertura-de-limao.html>