BOLO DE LIMÃO NO LIQUIDIFICADOR DA TAILA

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

3/4 de xícara de leite

suco de 2 limões (coados)

3 xícaras de farinha de trigo

1 pacotinho de fermento químico

Cobertura

1 caixa leite condensado

suco de 2 limões

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o azeite, o açúcar, o leite e o suco de limão (suco da fruta)

Depois de batido, coloque o fermento e misture bem com a colher

Coloque a massa em uma forma untada com margarina e farinha

Temperatura do forno a 200° C

Cobertura

Depois de desenformar o bolo coloque a cobertura e acrescente as raspas de limão a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4709-bolo-de-limao-no-liquidificador-da-taila.html