BOLO DE LIMÃO ORIGINAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de gelatina sabor limão (o pó)

Suco de 1 limão

Raspas de 1/2 limão

3/4 xícara de chá de água

3/4 xícara de chá de óleo

2 ovos

1 1/2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

Suco de 4 limões

1 colher (sopa) de amido de milho

Raspas de 1/2 limão para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador a gelatina, o suco, as rapas, a água, o óleo e os ovos.

Desligue e acrescente ainda no liquidificador a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó Royal, bata novamente no liquidificador até que a mistura fique homogênea.

Coloque a massa em forma untada e leve em forno pré-aquecido a 200°C. O tempo para ficar pronto dependera do tipo de forno, faça o teste com um palito ou com uma faca para verificar se a massa já assou.

COBERTURA:

Cobertura:Em fogo baixo, misture o leite condensado e o suco de limão.

Mexa até ferver e acrescente o amido de milho, continue mexendo até que a mistura ganhe consistência.

Desligue o fogo, espere esfriar e cubra o bolo com a cobertura. Utilize raspas de limão para decorar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47630-bolo-de-limao-original.html