BOLO DE LIMÃO ESPECIAL

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara de café de suco de limão

1 colher de sopa de açúcar

Cobertura:

1 xícara de chá de leite em pó

1 xícara de chá de açúcar cristal

1/2 xícara de chá de leite fervente

suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Deixe pronta a cobertura batendo os três primeiros ingredientes no liquidificador por cerca de 5 minutos, depois reserve na geladeira na hora de cobrir o bolo misture o limão.

Para a massa bata no liquidificador o iogurte ,o ovo,o suco de limão, o óleo e o açúcar por 2 minutos.

Despeje em uma bacia,e adicione a farinha de trigo peneirada, as raspas,o fermento e misture tudo.

Asse em forma untada e enfarinhada em forma média por 30 minutos ou até dourar. Depois de assado deixe esfriar ,fure o bolo com um garfo e molhe com o suco de limão misturado com o açúcar, depois é só cobrir com a mistura da cobertura já reservada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49758-bolo-de-limao-especial.html