

BOLO DE LIMÃO SICILIANO COM MERENGUE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 ovos inteiros
2 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada
1/2 xícara de maisena
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
8 colheres de sopa de leite
200 g de manteiga sem sal temperatura ambiente
1 colher de sopa de fermento em pó químico
Raspas de 1 limão siciliano

CALDA:

Calda: Suco de 2 limões
3 colheres de sopa de açúcar

MERENGUE:

Merengue: 3 claras
1 e 1/2 xícara de açúcar
suco de 1 limão
raspas de limão

MODO DE PREPARO

MERENGUE:

Merengue: Bata as claras em neve, acrescentando aos poucos o açúcar, quando já tiver em ponto de suspiro acrescente o suco de limão e as raspas, bata mais um pouco para incorporar.

Distribua o merengue sobre o bolo e volte para o forno (com a porta entre aberta) por 10 minutos para dourar. Espere esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50372-bolo-de-limao-siciliano-com-merengue.html>