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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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