

BOLO COM COBERTURA DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento

1 xícara e meia de açúcar refinado

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

4 ovos

1 colher e 1/2 de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

Caldo e raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda, misture muito bem o fermento com a farinha e reserve. Em outra bacia, bata os ovos, o açúcar e o óleo. Despeje o conteúdo na bacia com a farinha e o fermento e enquanto mexe, misture o leite aos poucos até criar uma massa homogênea. Despeje em forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180° por 40 minutos.

Cobertura:

Em uma panela, misture o leite condensado com o suco de limão e mexa até engrossar. Despeje sobre o bolo e vá passando uma colher para modelar. Cubra com as raspas de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50692-bolo-com-cobertura-de-limao.html>