BOLO MOUSSE DE LIMÃO (MOUSSE FEITO DE LEITE EM PÓ)

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:1 pacote de bolo pronto sabor limão

1 gelatina sabor limão

3 ovos

3 colheres de sopa de margarina

150 ml de leite

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de Limão:15 colheres de sopa de leite em pó integral

8 colheres de sopa de açúcar

250 ml de água morna

1 xícara de suco de Limão

COBERTURA (MARSHMALLOW):

Cobertura (marshmallow):2 clara

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de água

1 colher de sopa de suco de limão

Raspa e rodelas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Na vasilha da batedeira coloque a massa de bolo pronto a gelatina e misture com uma colher.

Em seguida coloque os ovos a margarina e o leite e bata por uns 5 minutos.

Asse em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de Limão:Coloque no liquidificador a água, o açúcar e o leite em pó bata por alguns minutos e sem para de bater vá adicionando o suco de limão bater por uns 3 minutos.

COBERTURA (MARSHMALLOW):

Cobertura (marshmallow):Bate as claras em neve.

Em uma panela coloque a água e o açúcar, misture e deixe cozinhar ate o ponto de fio.

Em seguida com a batedeira ligada adicione aos poucos a calda quente nas claras em neve sem parar de bater, por último o suco de limão, bata por uns 10 minutos até esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Com o bolo já frio corte em duas camada e recheie com o mousse, cubra com o marshmallow e decore com as raspa de limão e o limão fatiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51058-bolo-mousse-de-limao-mousse-feito-de-leite-em-po.html