

BOLO DE LIMÃO COM SORVETE

INGREDIENTES

1 massa pronta para bolo de limão

1 gelatina de limão

1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

1/2 copo americano de leite

500 ml de creme de leite fresco

5 colheres de sopa de açúcar

1 limão

sorvete

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:Preparar a massa do bolo de acordo com as especificações da embalagem.

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo 1 colher de margarina, 1 lata de leite condensado, 1 pacote com o pó da gelatina de limão, 1/2 copo americano de leite. Mexer o tempo todo, retirar do fogo quando começar a desgrudar da panela, formando um creme.

COBERTURA CHANTILLY:

Cobertura Chantilly:Coloque o creme de leite e o açúcar na batedeira e bata até que o creme comece a fazer ondas. Bata mais um pouquinho, na velocidade mínima até ficar mais firme.

MONTAGEM:

Montagem:Depois do bolo pronto deixar esfriar e corte ao meio.

Coloque o recheio, depois o chantilly e para decorar coloque raspas e fatias do limão.

Uma opção é servir com sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51486-bolo-de-limao-com-sorvete.html>