BOLO DE LIMÃO FÁCIL E DELICIOSO.

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

1 xícara de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de margarina

1 xícara de leite

1 colher de fermento

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

2 limões

Raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha coloque os ovos, o açúcar, a farinha, a margarina e o leite.

Misture bem.

Se a massa ficar muito dura acrescente leite até ela ficar fácil de mexer (Acrescente no máximo 1 xícara, se não a massa ficará muito mole).

Em seguida coloque o fermento e misture bem.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido.

COBERTURA:

Cobertura:Esprema os limões.

Coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão no liquidificador e bata.

Experimente e veja se quer mais azedo ou não, se quiser mais azedo é só acrescentar mais suco de limão.

Quando o bolo estiver pronto, é só cobrir com a cobertura (se preferir, divida o bolo em 2 partes e coloque recheio no meio).

Jogue as raspas de limão por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55031-bolo-de-limao-facil-e-delicioso-2.html