BOLO DE LIMÃO FOFO DA INGRID

INGREDIENTES

Massa

3 gemas

4 claras em neve

3 colheres (sopa) margarina

1 xícara de açúcar

suco de 2 limões

raspas casca de 1 limão

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) fermento em pó

Cobertura

1 lata de leite condensado

1 suco de limão

1/2 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina

raspas casca de 2 limões

MODO DE PREPARO

Massa

Em seguida, junte o suco, as raspas de limão, o leite e a farinha aos poucos

Por último, misture o fermento e as claras em neve delicadamente

Bata em uma forma redonda (já untada) e asse no forno (preaquecido) por 40 minutos a 180° C

Cobertura

Mexa até chegar ao ponto de brigadeiro (desgrudar do fundo)

Desligue o fogo e misture o creme de leite

Volte para o fogo e misture até ferver

Coloque delicadamente sobre o bolo (com o auxílio de uma colher)

Finalize com as raspas de limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6235-bolo-de-limao-fofo-da-ingrid.html