BOLO DE LIMÃO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

raspas de 2 limões sicilianos

1 envelope de gelatina de limão (preferência gelatina de limão siciliano)

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:2 limões (suco)

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, ovos, o leite e o envelope de gelatina de limão; bata bem

Despeje na batedeira e bata sem parar, misturando o açúcar e a farinha de trigo; bata bem

Desligue a batedeira e misture delicadamente as raspas de limão e o fermento em pó

Unte uma forma com óleo e polvilhe farinha de trigo

Despeje a massa do bolo

Leve ao forno preaquecido a 200

Desenforme ainda quente e coloque a cobertura por cima

Misture o suco de limão com o açúcar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9988-bolo-de-limao-do-lucio-cezar.html