

# O MELHOR BOLO DE LIMÃO DO MUNDO! MASSA LEVE, FOFINHA E DELICIOSA!

## INGREDIENTES

### MASSA DO BOLO:

- 3 ovos
- 50ml de óleo
- 1 xícara de chá de água
- 1 pacotinho de suco em pó sabor limão
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

### COBERTURA:

- 1 caixinha de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 suco tang de limão dissolvido em 1 copo (180 ml) com água

## MODO DE PREPARO

### MASSA DO BOLO:

No liquidificador, bata a água e o pó para suco sabor limão, até obter uma mistura homogênea.

Acrescente os ovos, o óleo, o açúcar e bata até misturar tudo.

Adicione a farinha de trigo e volte a bater.

Por último, acrescente o fermento em pó e misture com uma colher.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno preaquecido por 35 a 40 minutos.

Retire do forno e espere amornar.

Desenforme e sirva.

### COBERTURA:

Bata os ingredientes no liquidificador e coloque por cima do bolo assado.

Leve à geladeira para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13112-o-melhor-bolo-de-limao-do-mundo-massa-leve-fofinha-e-deliciosa.html>