## 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 liguidificador e coloque por cima do bolo assado. Leve à geladeira para gelar. © 2025 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