

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.

©2024 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>