

COBERTURA QUEBRADIÇA DE LIMÃO, FICA DELICIOSA!!

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de suco de limão

3/4 de xícara de leite

2 xícaras de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

COBERTURA:

10 colheres de açúcar de confeiteiro peneirado

5 colheres de suco de limão coado

MODO DE PREPARO

Antes de começar a bater o bolo, acrescente uma colher de sobremesa de suco de limão no leite e deixe descansando enquanto prepara a massa.

Na batedeira, bata as claras em neve.

Adicione as gemas e bata bem.

Acrescente o açúcar, batendo bem.

Desligue a batedeira e acrescente o óleo, mexendo com um fouet.

Em seguida, acrescente o suco de limão, mexa para que incorpore à massa.

Acrescente alternadamente o trigo e o leite talhado com suco de limão.

Por último, acrescente o fermento mexendo delicadamente.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 30 minutos.

COBERTURA:

Misture o suco de limão ao açúcar de confeiteiro.

Despeje em cima do bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13454-cobertura-quebradica-de-limao-fica-deliciosa.html>