

BOLO DE LIMÃO DE LIQUIDIFICADOR FOFINHO QUE DERRETE NA BOCA!

INGREDIENTES

MASSA

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 pacotinho de gelatina de limão (sem dissolver)

Suco de 1 limão

Raspas de 1 limão (somente a parte verde)

2 xícaras de trigo

1 colher (chá) de fermento

1 pitada de sal

COBERTURA

Suco de 1 limão

Raspas de 1/2 limão

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Coloque as claras no liquidificador e bata por uns instantes, até ficar uma espuma branquinha

Acrescente as gemas, o açúcar e o óleo e bata até ficar homogêneo

Acrescente o leite, a gelatina, o suco e as raspas do limão e bata até novamente homogêneo

Se precisar, use uma colher para ajudar a misturar a gelatina

Numa vasilha, coloque o trigo, o fermento e o sal e depois despeje aos poucos parte da mistura do liquidificador sobre o pó, mexendo com uma colher e misturando bem para não empelotar

Quando estiver dissolvido todo o trigo, termine de acrescentar a mistura do liquidificador e mexa bem

Forre uma forma com papel toalha (se você não conhece esse truque clique aqui), despeje a mistura e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos

Após assado, desenforme o bolo no prato ou boleira em que vai ser servido

Misture bem os ingredientes da cobertura, espalhe sobre o bolo ainda quente

Deixe na geladeira até a hora de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14414-bolo-de-limao-de-liquidificador-fofinho-que-derrete-na-boca.html>