BOLO VULCÃO DE LIMÃO COM CREME DIVINO! VOCÊ VAI AMAR ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

ngredientes da Massa:

3 ovos;

1/2 xícara (chá) de óleo;

1 xícara (chá) de leite Itambé Nolac morno;

1 colher (chá) de essência de baunilha;

Raspas da casca de 1 limão;

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo;

2 xícaras (chá) de açúcar;

1 colher (sopa) de fermento em pó.

Ingredientes da Cobertura:

1 lata de leite condensado Itambé Nolac;

60 ml de suco de limão;

1 colher (sopa) de creme de leite Itambé Nolac.

MODO DE PREPARO

Bolo: Bata os ovos com um garfo ou fouet, adicione o óleo, o leite morno, a baunilha e as raspas de casca de limão e misture. Sobre esta mistura peneire a farinha, o açúcar e o fermento. Agora misture tudo.

Coloque em forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido em 180ºC por aproximadamente 35 a 50 minutos.

Modo de Fazer da Cobertura: Misture o leite condensado Itambém Nolac com o suco de limão e mexa até ficar firme. Adicione o creme de leite Itambém Nolac e leve para gelar por 20 minutos.

Desenforme do bolo, deixe esfriar, espalhe a cobertura e polvilhe raspas de limão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14644-bolo-vulcao-de-limao-com-creme-divino-voce-vai-amar-essa-receita.html