

O BOLO DE LIMÃO MAIS DELICIOSO QUE JÁ EXPERIMENTEI, SUPER FOFINHO!!

INGREDIENTES

Para o bolo:

2 ovos (claras em neve)

1 e 1/2 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

Suco de 1 ou 2 limões (depende do tamanho)

Raspas da casca de limão

3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) de fermento em pó

Para a cobertura:

2/3 lata de leite condensado

Raspas da casca de 1 limão pequeno

Suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

Por último, misture delicadamente as claras em neve e o fermento.

Espalhe a massa em uma assadeira retangular média já untada e asse no forno (já preaquecido) por cerca de 40 minutos a 180ºC.

Cobertura:

Misture tudo em uma panela pequena e leve ao fogo, mexendo sempre até levantar fervura.

Tempo de preparo: 20 minutos

Tempo de cozimento: 40 minutos

Tempo total: 60 minutos

Calorias: 320 kcal

Porções: 12 porções

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16505-o-bolo-de-limao-mais-delicioso-que-ja-experimentei-super-fofinho.html>