

BOLO DE LIMÃO QUE DERRETE NA BOCA: EU SÓ FAÇO ASSIM, O SABOR É IRRESISTÍVEL

INGREDIENTES

4 ovos
200 gramas de açúcar
Uma pitada de sal
20 gramas de amido de milho
200 ml de leite
1 limão (suco e raspas)
25 gramas de manteiga
10 gramas de açúcar de baunilha
150 ml de óleo vegetal
50 gramas de creme de leite
250 gramas de farinha de trigo
15 gramas de fermento em pó
Açúcar de confeiteiro para decorar

MODO DE PREPARO

Preparo da Mistura de Limão: Em uma tigela grande, bata 1 ovo com 50 gramas de açúcar, uma pitada de sal e o amido de milho até formar uma mistura homogênea.

Adicione o leite aos poucos, juntamente com as raspas e o suco de meio limão, e cozinhe em fogo médio até que a mistura engrosse.

Retire do fogo e misture a manteiga, cobrindo em seguida com filme plástico para evitar a formação de película.

Preparo da Massa: Em outra tigela, bata três ovos com 150 gramas de açúcar, uma pitada de sal e o açúcar de baunilha até que a mistura fique esbranquiçada.

Incorporar o óleo vegetal e o creme de leite, misturando até obter uma consistência homogênea.

Gradualmente, adicione a farinha de trigo e o fermento, misturando delicadamente para manter a massa aerada.

Montagem e Assamento: Despeje a massa em uma forma previamente untada e nivelada com uma espátula.

Utilize um saco de confeitar para distribuir a mistura de limão sobre a massa, criando um padrão decorativo com linhas verticais e horizontais.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.

Decoração Final: Uma vez que o bolo esteja completamente frio, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para um acabamento doce e atraente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17255-bolo-de-limao-que-derrete-na-boca-eu-so-faco-assim-o-sabor-e-irresistivel.html>