

BOLO DE LIMÃO SIMPLES DO GABRIEL

INGREDIENTES

2 ovos

2 limões espremidos como suco

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, batedeira ou até mesmo a mão, adicione os ovos e o açúcar e bata bem

Depois, adicione o leite, o suco e bata bem

Enquanto vai batendo, vá adicionando aos poucos a farinha de trigo

Depois de ter adicionado toda a farinha, bata bem até virar uma massa homogênea

Depois, adicione o fermento e bata bem de novo

Em uma forma untada com manteiga e um pouco de farinha de trigo, adicione a massa

Pré aqueça o fogo por 15 minutos na temperatura média de 180° e coloque no forno por aproximadamente 30 a 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4902-bolo-de-limao-simples-do-gabriel.html>