

Bolo Verde de Limão (com Gelatina)

RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

- 1 limão grande (raspas da casca e suco)
- 3 ovos jumbo (ou 4 comuns)
- 2 xícaras e 1/4 de farinha
- 1 xícara e 3/4 de açúcar cristal ou refinado
- 200 ml de óleo de soja (é o mais barato)
- 170 ml de leite integral
- 1 pacote de gelatina sabor limão
- 1 colher de fermento em pó

rendimento 2 assadeiras de 19cm ou
1 assadeira de 24cm untada com margarina e açúcar

| modo de preparo |

No liquidificador coloque todos os ingredientes menos a farinha e o fermento e bata por uns 3 minutos depois junte essa mistura aos ingredientes secos já peneirados, misture e coloque na assadeira.

COBERTURA:

1 LATA DE LEITE CONDENSADO E 1 LIMÃO GRANDE, VAMOS USAR RASPAS DA CASCA E SUCO. JUNTE O SUCO DO LIMÃO COM O LEITE CONDENSADO, MISTURE BEM. AS RASPAS PODE JUNTAR OU SEMEAR SOBRE ESSA COBERTURA

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.