



BOLO GELADO DE LIMÃO

Ingredientes

Massa:

- 1 limão
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de Farinha de Trigo

Maria Inês

- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

Calda:

- 2 limões
- 200 ml de água
- Açúcar a gosto

Cobertura:

- 3 limões
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de preparo

- 1) Lave bem o limão, corte em quatro partes e retire as sementes e a parte branca do meio.
- 2) Coloque em um liquidificador e adicione os ovos, o óleo, o açúcar e bata muito bem.
- 3) Acrescente a farinha e bata até ficar homogêneo.



 farinhamariaines.com.br

  [farinhadetrigomariaines](#)



BOLO GELADO DE LIMÃO

Modo de preparo

4) Junte o fermento e misture delicadamente com uma colher.

5) Transfira para uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por quarenta minutos.

6) Em uma panela, coloque o suco de limão, a água, o açúcar e cozinhe até formar uma calda.

7) Em uma vasilha, coloque o suco de limão, o leite condensado, o creme de leite e misture bem.

8) Assim que tudo estiver frio, faça furinhos na massa e distribua a calda por cima do bolo.

9) Cubra com a cobertura e finalize com raspas de limão.

10) Leve à geladeira por pelo menos uma hora antes de servir.

