

# BOLO VERDE DE LIMÃO

## INGREDIENTES

1 gelatina sabor limão  
4 ovos  
1 xícara (chá) de leite  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1 xícara de (chá) de trigo  
2 colheres (chá) de fermento em pó  
1 caixa de leite condensado  
4 colheres (café) de açúcar  
3 limões taiti (suco)  
raspas de limão

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos um a um  
Em seguida, adicione o óleo e o açúcar; bata por 5 minutos até obter uma consistência cremosa  
Após bater os ovos, o óleo e o açúcar, acrescente aos poucos a gelatina e bata por cerca de 5 minutos  
Em seguida, coloque em uma tigela e acrescente aos poucos o trigo  
A massa vai começar engrossar; acrescente o leite até o ponto desejado  
Em seguida, acrescente o fermento e mexa bem; se quiser, acrescente raspas de limão  
Unte uma forma redonda com buraco no meio com óleo e bastante trigo  
Preaqueça o forno por 15 minutos a 180  
Leve o bolo ao forno e deixe assar por cerca de 40 minutos a 220  
Despeje o leite condensado em uma tigela  
Despeje essa mistura sobre o bolo assado frio  
Coloque por cima as raspas de limão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/10255-bolo-verde-de-limao.html>