BOLO MOUSSE DE LIMÃO FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) farinha

1 colher (sobremesa) de fermento químico

1 pitada de sal

Calda

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

suco de 1 limão

Mousse

2 latas de leite condensado

2 latas caixinhas de creme de leite

suco de 2 limões

1 colher (sopa) de gelatina incolor sem sabor

raspas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

Massa

Na batedeira, bata as gemas com o sal e o açúcar até ficar claro

Adicione o fermento e bata rapidamente desligando a batedeira, incorpore as claras em neve com a ajuda de um fouet

Aguarde esfriar e faça o mousse

Ferva o açúcar com a água e o limão por 5 minutos

Coloque para esfriar

No liquidificador, coloque o creme de leite e leite condensado, com o liquidificador ligado acrescente o suco de limão, batendo por aproximadamente 5 minutos e desligue

Ligue o liquidificador, acrescente a gelatina e bata por 2 minutos

Montagem

Cubra com papel

Após gelar, polvilhe com a raspa do limão

Retire da forma e com o auxílio de 2 espátula coloque na bandeja

Sirva gelado

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3004-bolo-mousse-de-limao-facil-e-gostoso.html