Bolo de limão de liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-limao-de-liquidificador

Descubra o prazer de preparar um bolo de limão no liquidificador com esta receita prática e rápida! Delicie-se com cada pedaço desta sobremesa caseira, feita com ingredientes simples e muito carinho.

50 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/4 de xícara de chá de óleo
- 1/3 de xícara de chá de leite
- 1/3 de xícara de chá de suco de limão
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento químico em pó

COBERTURA

- Raspas de 1 limão
- 1 e 1/2 colher de sopa de suco de limão
- 1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 200 °C. Unte e enfarinhe uma forma
2. No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o leite e o suco de limão até obter uma mistura homogênea
3. Reduza a velocidade do liquidificador e adicione a farinha de trigo gradualmente. Misture bem e desligue
4. Acrescente as raspas de limão e o fermento químico à massa. Misture delicadamente usando uma espátula
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque
6. Enquanto o bolo assa, prepare a cobertura. Em um recipiente, misture o açúcar de confeiteiro com o suco de limão até formar uma massinha consistente
7. Após assar, desenforme o bolo e espalhe a cobertura por cima. Finalize salpicando raspas de limão
8. Seu delicioso bolo de limão está pronto para ser servido. Bom apetite!