Bolo refrescante de limão

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1 hora	10 fatias	Pães e Bolos	Fácil

Ingredientes

3 xícaras (360 g) de Farinha de Arroz Solito Faz Bem (antiga Monsóli)

Para a massa:
3 ovos
1 ½ xícara (300 g) de açúcar
3/4 de xícara (177 ml) de óleo
½ xícara de limão espremido
½ xícara (120 ml) de leite
1 colher de sopa de fermento químico

Para o recheio:
1 lata (395 g) de leite condensado
½ xícara (120 ml) de suco de limão
1 xícara (240ml) de leite

Para a cobertura:
½ lata de leite condensado

1/4 de xícara de suco de limão
200 g de creme de leite
Raspas de limão

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, adicione os ovos, o açúcar e misture. Junte o óleo, o suco de limão, o leite e misture.
2. Acrescente a farinha e o fermento e misture delicadamente. Transfira para uma forma untada de 23 x 33 cm e asse em forno preaquecido a 180º, por aproximadamente 35 minutos.
3. Em uma vasilha, adicione leite condensado, suco de limão e leite. Depois, misture com um batedor de arame.
4. Faça furos largos no bolo todo e espalhe a cobertura.
5. Em uma vasilha, misture os ingredientes da cobertura e espalhe por cima do bolo. Leve para a geladeira. Na hora de servir, espalhe raspas de limão e sirva gelado.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br