

# Bolo Fofinho Gelado de Limão

 [culinariaterapia.com/bolo-fofinho-gelado-de-limao](http://culinariaterapia.com/bolo-fofinho-gelado-de-limao)

Dyne e Zinha

Receita de Bolo Fofinho Gelado de Limão super macio e molhadinho com calda e cobertura tipo mousse, fácil e fazer e muito fácil de comer.



## Ingredientes

### **Massa do Bolo:**

- 2 ovos;
- 3/4 de xícara de chá de açúcar (150 g);
- 100 g de margarina ou manteiga ou outra gordura de sua preferência;
- 30 ml de suco puro do limão;
- 120 ml de leite;
- 1 xícara e meia de chá de farinha de trigo, em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 g de farinha de trigo, então em 1 xícara e meia= 190 g aprox;
- 1 colher de chá de raspas de limão;
- 1 colher de sobremesa de fermento para bolo (10 g);

### **Calda para molhar o bolo:**

- 100 ml de leite;
- 25 ml de suco puro do limão;
- 1 colher de sopa de açúcar (20 g);

### **Cobertura:**

- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 100 ml de suco puro do limão;

## Como Fazer Bolo Fofinho Gelado de Limão

---

### **Massa do Bolo:**

1. Primeiramente na batedeira comece batendo os ovos com o açúcar por 5 minutos na velocidade máxima.
2. Em seguida adicione a manteiga e bata por mais 1 minuto na velocidade mínima.
3. Logo depois adicione o suco de limão, o leite e a farinha de trigo misturem por mais 1 minuto na velocidade mínima.
4. Então adicione o fermento e misture levemente na velocidade mínima por menos de 1 minuto.
5. Assim feito despeje a massa em forma retangular 20 x 28 cm untada com margarina.
6. Em seguida leve ao forno preaquecido 180° e asse por 25 minutos aprox., espere ficar morna par cortar.

### **Calda para molhar o bolo:**

1. Então apenas misture todos os ingredientes vigorosamente (pode usar o liquidificador).

### **1º etapa da montagem:**

1. Primeiramente corte o bolo, ainda na forma, em no mínimo 12 pedaços.
2. Logo depois espalhe a calda entre os pedaços e os lados do bolo.
3. Então leve a geladeira enquanto prepara a cobertura.

### **Cobertura:**

1. Então apenas misture todos os ingredientes vigorosamente (pode usar o liquidificador).
2. Em seguida leve ao freezer ou congelador por no mínimo 30 minutos.

### **Montagem Final:**

1. Então é só espalhar a cobertura sobre o bolo, decore à gosto (sugerimos meias rodela de limão).
2. Assim feito leve ao congelador ou freezer por 30 minutos antes de servir.
3. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
4. Nos Siga na comunidade do WhatsApp para Receber Todas as Atualizações, cursos e eventos online!!!

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

## Veja o vídeo

---



Watch Video At: <https://youtu.be/hMguo3u21xQ>