

## Bolo cremoso de limão



### Ingredientes

#### Ingredientes da massa:

2000 g de MISTURA PARA BOLO DE LIMÃO  
600 g (12 unidades) de ovos  
800 ml de leite

#### Ingredientes do recheio:

1580 g de leite condensado  
300 ml de suco de limão (polpa)

#### Ingredientes da cobertura (Marshmallow):

400 g claras de ovo  
800 g de [AÇÚCAR CONFEITEIRO ITAIQUARA](#)  
56 g de emulsificante  
60 ml de suco de limão  
Raspas de limão a gosto

### Modo de Preparo

#### Preparo da massa:

- 1° Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
- 2° Adicione a mistura de bolo Itaipu e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
- 3° Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;
- 4° Despeje a massa em formas untadas ou forradas com papel manteiga;
- 5° Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

#### Preparo do recheio:

Bata em um liquidificador o leite condensado e o suco de limão até que os dois ingredientes estejam bem misturados.

#### Preparo da cobertura

Leve ao fogo a clara com o açúcar, até que se misturem bem. Retire do fogo, acrescente o emulsificante e leve a mistura para a batedeira, batendo em velocidade alta até que a mistura fique aerada e firme. Adicione o suco de limão e bata mais um pouco.

#### Montagem:

- 1° Corte a superfície (1 cm altura) do bolo de ponta a ponta tomando cuidado para que ele não se quebre.
- 2° Retire o miolo da outra parte do bolo, mas deixe uma boa quantidade no fundo.
- 3° Coloque o recheio no espaço do bolo retirado e depois cubra o bolo com a superfície retirada.
- 4° Espalhe a cobertura de marshmallow sobre o bolo e decore como preferir.