BOLO DE LIMÃO COM IOGURTE NATURAL

INGREDIENTES

4 ovos

200 g de iogurte natural

200 g de óleo

1 caixinha de gelatina sabor limão

1 limão (suco)

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:1 lata de leite condensado

2 limões (suco)

raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

Bata no liquidificador os ovos, o iogurte, a gelatina, o suco de limão, o açúcar e o óleo

Acrescente a farinha de trigo

Por último o fermento, somente para misturar

Em uma forma untada, despeje a massa

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos

Para a cobertura basta bater o leite condensado com o suco dos limões e reservar

Coloque por cima do bolo pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11758-bolo-de-limao-com-iogurte-natural.html