

BOLO DE LIMÃO DA TIA MAIRA

INGREDIENTES

2 potes de iogurte natural integral

4 ovos

1 xícara de óleo

1 colher (sopa) de raspas de limão (opcional)

1 xícara de açúcar

1 pacote de gelatina de limão

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de maisena

1 colher (sopa) de fermento

1 lata de leite condensado

2 limões

MODO DE PREPARO

Junte os 6 primeiros ingredientes (use só 1 pote de iogurte o outro guarde).

Coloque tudo no liquidificador, bata bem até dissolver toda a gelatina.

Após esse processo, em uma vasilha grande, junte aos poucos a mistura do liquidificador com a farinha de trigo peneirada com a maisena. Misture bem.

Adicione o outro pote de iogurte na massa e misture.

Coloque por último fermento e mexa delicadamente. A massa deverá ficar aerada e leve.

Use uma forma grande e unte com manteiga sem sal e farinha.

Preaqueça o forno a 180º C e asse o bolo até dourar levemente por aproximadamente 35 minutos.e

Para a cobertura, junte o suco dos 2 limões a a lata de leite condensado. Misture e reserve.

Com o bolo assado e ainda quente, despeje a cobertura.

Coloque raspas de limão por cima para decorar (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14611-bolo-de-limao-da-tia-maira.html>